



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001727**

**Registrata in data 20 Ago 2017 alle ore 09:46**

**da VINCENZO DEL CORE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Maria la Greca

Arriva da Corfù Maria la Greca con una base di margherita con cornicione ripieno di feta, peperoni grigliati dolci, olive nere, cipolla tipo Tropea, origano di Corfù e olio extra vergine bio locale.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto diretto  
kg 1.650 farina  
1litro d'acqua  
60 g sale  
4 g lievito

pomodoro n. 2 cucchiari di salsa  
mozzarella 100 g  
feta 200 g trattata come ricotta  
peperoni grigliati dolci 100 g  
olive nere n. 4-5  
cipolla tipo Tropea 10 g  
origano di Corfù q.b.  
olio extra vergine bio locale q.b.

### Prodotti utilizzati

Feta di Ioannina  
Cipolla di Tropea  
Origano di Corfù

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto kg 1650 farina per litro d'acqua 60 g sale per lt lievito sui 4 g lievitazione 9 ore ta 4 tc . Stendere il disco di pasta e riempire il cornicione con la feta. Aggiungere la salsa di pomodoro e la mozzarella i infornare; cottura forno elettrico sui 400°. All'uscita aggiungere le fettine di peperoni grigliati, la cipolla, le olive e l'origano e un giro d'olio.