



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 litro di lievito sui 4 g lievitazione 9 ore a 4°C. Stendere il disco di pasta e riempire il cornicione con la feta. Aggiungere la salsa di pomodoro e la mozzarella e 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.