



**Ricetta N. RE002231 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Giu 2018 alle ore 10:05**

**da MARIO MANZO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Alicella

Pizza con base di pomodori datterini gialli e pomodori ciliegini, olio extravergine d'oliva, basilico e aglio. All'uscita dal forno aggiungo alici fresche marinate con olio, aceto e peperoncino.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per 4 pagnotte:

1lt di acqua

50 g di sale

1.600 kg di farina 00 Molino 5 stagioni

2 g di lievito

Panetto di pasta dal peso di 240 g

n. 5 pomodori datterini gialli

n. 3 pomodori ciliegini

un filo d'olio extravergine,

basilico

100 g di alici fresche marinate

### Prodotti utilizzati

Datterini la Torrente, ciliegini la Torrente, olio extravergine Monini, basilico fresco, alici fresche marinate

### Strumenti di cottura

Forno per pizza a 430°

### Preparazione

Prepara l'impasto per una quantità di 4 pagnotte con 1litro di acqua 50 g di sale 1.600 kg di farina 00 Molino 5 stagioni e 2 grammi di lievito; dopo una lievitazione a temperatura ambiente di 12 ore procedere a fare i panetti da 240 grammi e poi lasciarli lievitare per altre 12 ore. Stendere il panetto di pasta, porre i pomodorini datterini sul disco di pasta e distribuirli in modo ordinato sulla pizza, quindi ripetere il procedimento con i pomodori ciliegini, e versare un pizzico di sale sui pomodori ed un filo d'olio extravergine, basilico, ed infornare ad una temperatura di 430°. All' uscita dal forno disporre 100 grammi di alici marinate sul disco di pizza e buon appetito

### Vino consigliato

Vino rosso secco Barolo