



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002124 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Ott 2018 alle ore 11:23

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Antico pomodoro di Napoli

Una pizza dai sapori di prodotti tutti campani.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Farcitura:

100 g di antico pomodoro di Napoli presidio Slow Food in barattolo

origano di Sarno q.b.

100 g provola

basilico

pecorino amalfitano

olio evo

Prodotti utilizzati

Antico pomodoro di Napoli Gustarosso, olio frantoio Moscato, farina del Molino Caputo, provola caseificio Aurora.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di impasto, farcirlo con la provola, l'antico pomodoro di Napoli, l'origano e il pecorino.

All'uscita dal forno aggiungere il basilico e l'olio evo.

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo