



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001195**

**Registrata in data 08 Set 2017 alle ore 14:12**

**da DOMENICO POTO**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Capaccina

Capaccina con burrata di bufala campana, pomodorini e basilico.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Per la farcitura

250 g. di burrata di bufala campana

20 pomodorini ciliegine

Basilico q.b.

Origano q.b.

Olio evo q.b.

### Prodotti utilizzati

Burrata di bufala campana

### Strumenti di cottura

Forno a legna.

### Preparazione

Stendere il panetto, aggiungere olio evo ed infornarlo. Dopo la cottura aggiungere i pomodorini conditi con olio evo, aglio, basilico tritato, sale ed origano; poi aggiungere a fresco la burrata.