



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001552

Registrata in data 12 Lug 2017 alle ore 12:14

da **ROBERTA ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cetarese

Focaccia con mozzarella di bufala, basilico, tranci di tonno di Cetara, pomodorino di Corbara, alici di Cetara, olio extravergine.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 g di farina tipo 3

350 g di acqua

15 g di sale

0,5 g di lievito.

Farcitura:

300 g di mozzarella di bufala

100 g di pomodorini di Corbara

200 g di tranci di tonno di Cetara

12 alici di Cetara

olio extravergine

sale marino q.b.

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Far ossigenare lievito nella farina per 5 minuti impastando con le mani. Aggiungere 300 g di acqua e continuare ad impastare. Dopo aver dato elasticità all'impasto aggiungere il sale e la restante acqua. Far lievitare per 48 ore. Stendere l'impasto e cuocerlo. Condire a crudo in ordine con basilico, mozzarella, pomodoro, tonno, alici, olio extravergine.

Vino consigliato

Vino Coda di Volpe, autoctono campano alcool 12%