



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002116 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Set 2018 alle ore 12:08**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Corallo

Dolce, sapida e croccante.

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:

80 g Pomodorino del Piennolo

60 g pesto di basilico

100 g fiordilatte

noci di Sorrento q.b.

basilico q.b.

olio evo q.b.

sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, olio evo del frantoio Moscato, fior di latte caseificio Aurora.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco di pasta, farcire con pomodorini, fiordilatte, pesto di basilico a macchia di leopardo. All'uscita dal forno aggiungere le noci, basilico e l'olio evo.

### Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo