



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002556 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Giu 2019 alle ore 11:47

da ANGELO MONDELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Donna Sofia

Crema di pomodorino giallo, olive taggiasche, stracciatella di burrata e alici di Menaica, basilico e olio evo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

290 g Farina

0,3 l Acqua

0,3 g Lievito di birra

8 g Sale

Farcitura:

100 g Pomodorino giallo campano DOP

15 g Olive saella

80 g Stracciatella di Burrata

30 g Alici marinate

5 g Basilico

2 ml Olio EVO

Prodotti utilizzati

Pomodorino giallo Carbone, Olive Taggiasche, Alici di Menaica

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto e mettere un mestolo di crema di pomodirini gialli e olive taggiasche cuocere in forno a legna per 2 minuti. All'uscita aggiungere la stracciatella di burrata, alici di Menaica, basilico e olio evo

Vino consigliato

Birra Weiss