



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002908 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Mag 2019 alle ore 16:40**

**da GIACOMO GARAU**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Cetarese

Fior di latte di Agerola, alici di Cetara, capperi di Salina, olive nere Salella (ammaccata del Cilento), pomodoro corbariello giallo, piennolo del Vesuvio Rosso e origano di Corbara

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Impasto:

600 g Farina

400 g Acqua

25 g Sale

6 g Lievito

Farcitura:

100 g Fiordilatte di Agerola

60 g Piennolo del Vesuvio

60 g Datterino giallo fresco

30 g Alici di Cetara sott'olio

30 g Olive nere di Gaeta

Origano di Corbara (una spolverata)

Basilico (foglie)

15 g Olio EVO

### Prodotti utilizzati

Prodotti Terre Magiche Gourmet.

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Impastiamo prima 50 % acqua 50% farina, poi aggiungiamo il resto della farina e dell'acqua e il lievito e si impasta. Dopo aggiungiamo il sale e si impasta ancora per qualche minuto. mettiamo il composto in una ciotola coperta e lasciamo lievitare a temperatura ambiente, e poi in frigo (a temperatura di 4 gradi) per circa 5 o 6 ore. Togliamo dal frigo e lasciamo a temperatura ambiente per un paio d'ore e creiamo i panetti, che possono essere preparati dopo circa mezz'ora.

Stendiamo il panetto con le mani e aggiungiamo i pomodorini sia gialli che rossi, il fiordilatte, le alici e le olive. Cuciamo il disco e in uscita aggiungiamo una spolverata di origano, qualche foglia di basilico e l'olio.