



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003085 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data **02 Ago 2019** alle ore **10:39**

da **GIOVANNI MARINIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## La Margherita alla Cancellarnonese

Da tanto propongo nella mia pizzeria, una variante della pizza margherita; una pizza con ingredienti legati al territorio dei Mazzoni, a cominciare dalla mozzarella di bufala, eccellenza di Canello ed Arnone.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

280 g Farina 00

170 ml Acqua

15 g Sale

0,2 g Lievito

Farcitura:

n. 4 Pomodori San Marzano

150 g Mozzarella di bufala dei Mazzoni

q.b. Olio evo

q.b. Origano

q.b. Pepe

q.b. Basilico

### Preparazione

Iniziamo dall'impasto: stemperare il lievito nell'acqua, aggiungere metà farina e impastare, quando sarà assorbita tutta la farina aggiungere il sale e la farina restante. Lasciare riposare 30 minuti e poi formare il panetto.

Passiamo alla preparazione del pomodoro: effettuare una leggera incisione lungo tutto il pomodoro. Mettere a bollire dell'acqua senza sale e calare i pomodori per 3-4 minuti e dopo passarli in acqua fredda. A questo punto pelare i pomodori e tagliarli in lungo e saltarli per 10 minuti in casseruola, aggiungendo sale quanto basta. Lasciare raffreddare. Stendere il panetto, condirlo con il pomodoro preparato precedentemente e infornare; a metà cottura aggiungere la mozzarella a fette e spolverare di origano, terminare la cottura e rifinire con pepe, basilico e olio Evo.