



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002343 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 14:21**

**da GAETANO CARPONI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Marianna

Una delle più amate tra le pizze che preparo nella pizzeria Sapori di Napoli a Nola.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,5 kg farina

1 l acqua

55 g sale

1 g lievito

Farcitura:

80 g di provola

n. 2 cucchiaini di crema di pomodoro

70 g ricotta

50 g di provolone piccante

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Realizzare un impasto che dovrà lievitare da 48 a 72 ore. Stendere un panetto e farcire con la crema di pomodoro giallo, la ricotta e la provola di Agerola. Infornare e all'uscita aggiungere il provolone e qualche schizzo di ricotta di fuscella.

### Vino consigliato

Asprinio di Aversa