



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001466

Registrata in data 19 Giu 2017 alle ore 12:30

da **PASQUALINO ROSSI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

La Marinara slow

Super marinara è una pizza realizzata con tutti prodotti di presidio Slow Food, per esaltare al meglio i profumi e i sapori su una base della classica pizza marinara

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

250 g panetto di pasta
50 g di pomodoro antico di Napoli
Impasto
1 lt di acqua
1,8 kg di farina
40 g di sale
2 g di lievito

Farcitura

n. 6 alici di Menaica
20 g di olive nere caiazzane
aglio rosso di Nubia
origano di Castel Morrone
capperi di Salina
olio extra vergine di oliva Koinè
basilico

Prodotti utilizzati

Pomodoro antico di Napoli
Alici di Menaica
Olive nere caiazzane
Capperi di Salina
Olio extra vergine Koinè
Origano di Castel Morrone
Aglio rosso di Nubia @

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto e aggiungere pomodoro, capperi, aglio, olio, basilico e origano e infornare. A fine cottura aggiungiamo alici, olive nere, basilico e un po' di olio.

Vino consigliato

Falanghina del Sannio DOP