



**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

## **L a 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**

Falaghina del Sannio DOP