



Ricetta N. RE001630

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 20:33

da UMBERTO SALVO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## La preferiva il maresciallo Badoglio

Bianchetti, pomodorini gialli, pomodorini del piennolo, aglio, origano e basilico.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

700 g farina 00

100 g farina 0

1/2 lt acqua

30 g sale

1 g lievito

Farcitura

Bianchetti 250 g

100 g pomodorini gialli Fiammante

100 pomodorini del piennolo

basilico q.b.

n.1 spicchio aglio

origano

olio evo delle falde del Vesuvio

### Prodotti utilizzati

Farina 00 Caputo celeste

Farina 1 Caputo

Sale marino

Lievito

Bianchetti

Pomodorini gialli La Fiammante

Olio evo delle falde del Vesuvio

### Strumenti di cottura

Forno a legna classico napoletano

### Preparazione

Amalgamare la farina con parte dell'acqua e il lievito. In un secondo momento aggiungere il sale e la restante parte di acqua. Lasciar lievitare 12 ore. Stendete il panetto dandogli una forma tonda iniziare la farcitura con i bianchetti su tutto il disco di pasta poi distribuire i pomodorini gialli e rossi in misura omogenea quindi coprendo tutta l' area del disco di pasta lasciando due cm di bordo. Aggiungiamo alla pizza uno spicchio di aglio tagliato in piccoli pezzetti, basilico e un filo di olio evo formando un cerchio.

### Vino consigliato

Un buon bicchiere di vino bianco catranesca del Vesuvio o una buona falanghina