



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001628**

**Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 16:53**

**da MARCO QUINTILI**

Livello di difficoltà: Facile

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

## La San marzanino

Pomodorini di San Marzanino con provola di Agerola, basilico, olio evo e scaglie di ricotta di pecora.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

È un impasto indiretto

30 g di sale per kg di farina Caputo pizzeria

l'acqua è una idratazione de 67 % sulla farina

lievito 1 g a kg di farina

Un panetto da 260 g

70 g di pomodorini San marzanino

80 g provola di Agerola

basilico

olio evo

10 g di ricotta di pecora

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo pizzeria

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendo il disco di pasta dando la classica forma circolare e poi aggiungo gli ingredienti.

### Vino consigliato

Birra artigianale