



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002412 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Lug 2018 alle ore 12:11**

**da GIANPIO GRILLO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Margheringa

Si tratta di una classica pizza margherita dove la mozzarella è sostituita da una fetta di rotolo di mozzarella di Bufala Campana Dop con all'interno la 'nduja di Spilinga, e completata con una crema di basilico. Alla base classica di pomodori sono aggiunti anche dei pomodori del Piennolo Dop.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

600 g di farina

420 g di acqua

15 g di sale

1 g di lievito di birra

Per la farcitura:

100 g di pomodoro San Marzano DOP

150 g di rotolo di 'nduja

20 g di crema di basilico

### Prodotti utilizzati

Pomodorini del Piennolo "La Dispensa", pomodoro san Marzano Dop "Gustarosso", sfoglia di mozzarella di Bufala Campana Dop "Caseificio i Due Pini", olio extravergine di oliva "l'Amantea", basilico del nostro orto.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto per una pizza: aggiungere acqua alla farina partendo prima con l'80 % di questa per poi aggiungervi il rimanente 20 % di acqua.

In chiusura impasto aggiungere lievito di birra e sale. L'impasto dura circa 15 min. Dopo 4 ore circa di riposo a massa a t.c.(4/6° C) si formeranno dei panetti da 250 g che rimarranno per 24h a t.c.(4/6° C). Significativa è la descrizione di come ottenere le fette di rotolo di mozzarella di Bufala Campana Dop. Si stende la sfoglia di mozzarella su di un foglio di pellicola e si cosparge di 'nduja di Spilinga. Dopodiché si arrotola su se stesso e si lascia in frigo per 3-4h in modo che si compatti e ne risulti più facile il taglio. Tirati fuori i panetti 2h prima della preparazione saranno farciti con pomodoro San Marzano Dop, pomodoro del Piennolo Dop, fette di rotolo di mozzarella e 'nduja. Aggiungere un filo di olio evo ed all'uscita crema di basilico.

### Vino consigliato

Falerno del Massico 05 Bio-Regina Viarum