



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000174**

**Registrata in data 10 Gen 2016 alle ore 10:31**

**da GIOVANNI IMPROTA**

## **Margherita di Re Ferdinando di Borbone di Giovanni Improta**

La Margherita di Re Ferdinando è una pizza rappresentata da prodotti tipici del nostro territorio e con l'aggiunta di un formaggio siciliano. L'idea è quella di unire due territori che secoli fa caratterizzavano il Regno delle due Sicilie. Ho pensato di unire due pomodori, il San Marzano dop dell'agronocerino e il pomodoro del piennolo del Vesuvio, provola fresca di Agerola, un formaggio pecorino ragusano stagionato 18 mesi, un olio extravergine d'oliva campano e basilico .

Tempo di preparazione: 2 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Pomodoro San Marzano dop dell'agronocerino  
Pomodorini del piennolo del Vesuvio  
Provola fresca di Agerola  
Pecorino ragusano stagionato  
Olio evo  
Basilico

### **Preparazione**

Preparazione del panetto di pasta con minimo 18h di lievitazione e maturazione, stesura dello stesso con farcitura degli ingredienti su elencati, cottura 60/90 secondi in forno a legna napoletano.

### **Vino consigliato**

Un vino rosso Campano , Piediroso o un Gagnano frizzante fresco.