



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002550 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 13:35

da **CRISTIANO DE RINALDI**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Margherita Old school

Una margherita rivisitata condita con mozzarella di bufala, zenzero, pomodorini rossi e gialli del piennolo, pecorino romano, limone pestato e zest, olio evo di ravece.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 litro d'acqua

50 g sale

100 g di lievito madre

1.7 kg di farina 00

Farcitura:

120 g Mozzarella di bufala

40 g zenzero

100 g di pomodorini rossi e gialli del piennolo

5 g pecorino romano

limone pestato e zest q.b.

Olio evo di ravece

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Realizza un impasto diretto e tenerlo 14 ore a temperatura controllata a 20°. Farcire con Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, pecorino romano, olio evo, basilico e infornare.