



**Ricetta N. RE001503**

**Registrata in data 04 Lug 2017 alle ore 11:30**

**da ANGIOLETTO TRAMONTANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Margherita style

Una margherita che preparo nella mia pizzeria O' Sarracin di diametro 35 fatta con pomodoro San Marzano biologico, fior di latte con percentuale di bufala, parmigiano stagionato 36 mesi, basilico genovese, olio extravergine biologico. La farina utilizzata tipo "00" con piccola percentuale aggiunta di germe di grano.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

L'impasto realizzato con

1/2 l d'acqua

800 g di farina con piccola aggiunta di germe di grano

25 g di sale

0,5 g lievito

Un panetto da 290 g

fior di latte con bufala 120 g

pomodoro San Marzano biologico 15 g

olio extravergine biologico q.b.

basilico genovese q.b.

parmigiano 36 mesi q.b.

### Prodotti utilizzati

Pomodoro "La Torrente"

Olio "Aprol"

Parmigiano Reggiano 36 mesi

Fior di latte Caseificio Stella di Fisciano (Sa)

### Strumenti di cottura

Forno a legna portato ad una temperatura di 400°.

### Preparazione

Impastare gli ingredienti una decina di minuti e poi fare lievitare 12 ore. Stendere il disco di pasta, stendere il pomodoro e con movimento circolare portarlo su tutto il disco, poi deporre la mozzarella tagliata a julienne precedentemente, olio, parmigiano e basilico. Infornare e cuocere 90 secondi.

### Vino consigliato

Aglianico del Beneventano