



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003011 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Lug 2019 alle ore 10:21

da MAURIZIO CONTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Marinara 2.0

Questa pizza è una rivisitazione delle tre pizze a mio parere più saporite che siano state create a Napoli, ovvero la regina margherita, la napoletana e la marinara. Ho cercato di creare una fusione di sapori e profumi decisi per la vista, l'olfatto e il palato

con ingredienti freschi e genuini.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persona

200 g Biga corta con farina Caputo rossa (Molino Caputo)

40 g Pelati la fiammante (La fiammante)

q.b. Foglie di basilico

q.b. Origano

q.b. Aglio (privato dell'anima)

q.b. Capperi

q.b. Alici di Cetara

q.b. Olive nere di Gaeta

q.b. Pomodorini ciliegina

50 g Mozzarella di bufala (Caseificio La regina dei Mazzoni)

q.b. Olio EVO

Strumenti di cottura

Forno a legna tradizionale alla temperatura di 450°

Preparazione

Una volta aperto il panetto farcire il disco di pasta con salsa di pomodoro, capperi, pomodorini, alici, aglio, olive, basilico, mozzarella e olio extravergine; infornare e una volta cotta condire con dell'origano profumato.

Vino consigliato

Da abbinare con una buona birra ghiacciata artigianale non filtrata