



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000372

Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 08:10

da SALVATORE CAPASSO

## Marinara 5.0 - Il trionfo del Pomodoro

Marinara con cinque tipologie di Pomodoro

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1 panetto per pizze

Origano di collina

Olio EVO

Pomodoro San Marzano DOP

Pelato italiano

Pomodoro tigrato dell' agro-acerrano

Pomodoro giallo

### Preparazione

Stendere un panetto per pizze. Stendere della passata di pelato italiano. Aggiungere i pomodori tigrati, i pomodori gialli ed il pomodoro San Marzano DOP spezzati a mano. Completare con un giro di olio EVO ed una spolverata di origano di collina e cuocere in forno per pizze. All' uscita completare con qualche foglia di basilico.