



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002264 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 12:36

da SILVIO ZIGARELLI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Marinara ai tre pomodori

Un trionfo di colori per la marinara proposta da Silvio Zigarelli della Pizzeria Nanà. Un omaggio a un classico che non smette mai di conquistare il palato.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza napoletana

Per il topping:

400 g di passata di pomodoro La Fiammante

n. 20-25 pomodorini del Piennolo gialli

n. 20-25 pomodorini Pachino

origano

aglio dell'avversano

basilico

olio evo FAM q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, pomodorini del Piennolo gialli, pomodorini Pachino, olio evo Fam.

Preparazione

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Distribuite su ognuno un mestolo abbondante di passata di pomodoro, stendendolo con il dorso di un cucchiaio.

Disponete su ciascuna pizza 4-5 pomodorini gialli tagliati a metà, 4-5 pomodorini Pachino, sempre tagliati a metà, l'aglio tagliato a pezzetti e una generosa spolverata di origano. Profumate il tutto con il basilico fresco e irrorate con un giro di olio evo.

Lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi. All'uscita completate ciascuna pizza con un altro giro di olio EVO.