



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003122 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 18:10

da VINCENZO FARINA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Marinara all'acqua di mare e ghiaccio

Ognuno di noi possiede un ricordo collegato alla propria infanzia, il mio ricordo è collegato al mio maestro di vita, il mio papà. Mio padre un sognatore come me, ma di gusti molto semplici. Un giorno quando avevo 12 anni, dopo aver finito una serata in pizzeria passata a preparare pizze (per quello che potevo) mi fece provar la marinara. Fu il premo per la fatica, un premio così semplice che mi restò impresso nelle papille gustative.

Impasto all'acqua di mare e ghiaccio, Pomodoro Antico di Napoli Presidio slow food, San marzano D.O.P. , aglio rosa napoletano, origano di Corbara e Olio Extra Vergine della Penisola Sorrentina.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto all'acqua di mare e ghiaccio :
1 kg Farina caputo W360 (Molino Caputo)
700 ml Acqua di mare e ghiaccio
1 g Lievito fresco

Farcitura:

50 g Pomodoro Antico di Napoli plesidio slow food
50 g Pomodoro San Marzano D.O.P.
5 g Origano di Corbara (una spolverata)
10 g Aglio Rosa Napoletano
15 ml Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina
15 g Basilico

Preparazione

Dopo aver preparato un impasto abbastanza idratato e facendo attenzione nel dosaggio del ghiaccio, aspettiamo 20/24 ore e procediamo a stendere i panetti. Adagiamo i due pomodori in parti uguali creando un mix armonico, poi una spolverata di origano, spicchi di aglio privo dell'anima, basilico fresco e olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato

Fattoria La Rivolta Vino Rosso - Aglianico Del Taburno - 2010 0,75lt DOCG