



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001860**

**Registrata in data 28 Nov 2017 alle ore 14:00**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Marinara bianca a Vincenzo

Ho voluto dedicare a mio padre Vincenzo Perna una pizza semplice come era lui, la classica marinara sulla quale il pomodoro viene sostituito con una salsa bianca di aglio molto delicata.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Un panetto per pizza da 300 g.  
200 g. di aglio  
olio evo delle colline salernitane  
origano di Sarno  
latte q.b.  
basilico  
sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina Mulino Caputo  
Olio extravergine di oliva Frantoio Moscato

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Sbucciare l'aglio togliere l'anima al suo interno ricoprirlo di latte, mettere in frigo per circa 18 ore ricoprendolo con un coperchio, scolare il latte e sciacquare in acqua corrente poi ricoprirlo di latte e portarlo fino ad ebollizione, ripetere questo processo per circa 2-3 volte, frullare il tutto. Stendere il disco di pasta farcirlo con la salsa di aglio, origano, olio evo, basilico.

### Vino consigliato

Birra chiara