



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003023 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 12:49

da DENNIS COLOSIMO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Marinara contemporanea

Per chi ama il classico con un tocco in più

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina Nuvola Tipo 0 (Mulino Caputo)

700 g Acqua

1,5 g Lievito

35 g Sale

Farcitura:

80 g 80 g filetto di pomodoro San Marzano (La Fiammante)

Pomodoro San Marzano rotto a mano

30 g Pomodorino giallo campano DOP

30 g Pomodorino del piennolo dop

10 g Aglio

Aglio fresco tritato finemente

20 g Alici di Cetara

Alici fresche sfilettate sotto sale

8 g Foglie di basilico

10 g Fiore del capperio

Strumenti di cottura

Forno a gas

Preparazione

Stendere l'impasto mettere il pomodoro San Marzano i pomodorini giallo e i pomodorino rosso del piennolo, fiore del capperio, aglio tritato in modo grossolano. Informare a 360° per 60 secondi, all'uscita mettere le alici di Cetara basilico e servire.

Vino consigliato

Greco di tufo

Birra Peroni abbazia