



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000276

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 10:15

da GIORGIO MOFFA

Marinara dei Borboni

Pizza divisa a metà e condita la prima metà con pomodori gialli, olive, capperi e origano; l'altra metà è condita con pomodoro rosso, alici, aglio ed origano.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze
Pomodori gialli "pacchetella"
Pomodoro rosso San Nicola dei Miri
Olive di Gaeta
Capperi di Pantelleria
Origano dei Monti Lattari
Aglio di Proceno
Alici di Cetara
Olio evo
Basilico

Preparazione

Stendere l'impasto e dividerlo a metà con una striscia di impasto.

Condire una metà con i pomodori gialli "pacchetella", le olive di Gaeta, i capperi di Pantelleria, olio evo ed origano dei Monti Lattari.

L'altra metà va condita con il pomodoro rosso S. Nicola dei Miri, con le alici di Cetara, l'aglio di Proceno, olio evo ed origano dei Monti Lattari.

Cuocere nel forno per pizze ed una volta tolta dal forno la pizza aggiungere qualche foglia di basilico.