



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002983 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 27 Giu 2019 alle ore 13:14**

**da VINCENZO IANNUCCI**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Marinara scostumata

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1kg di farina

680 g acqua

0.5 g di lievito secco

30 g di sale

Farcitura

Pomodorini del piennolo q.b.

n. 3 cucchiari pane grattugiato

n. 3 cucchiari di Pecorino Romano grattugiato

n. 1 spicchio di aglio

n. 1 ciuffo di prezzemolo

n. 2 rametti di origano secco

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Mettere la farina all' interno dell' impastatrice, poi aggiungere 650 grammi acqua con il lievito e si inizia a impastare. Dopo 5 minuti aggiungere il sale e dopo 2 minuti dopo il sale si aggiunge il resto dei 300 grammi di acqua. Sbucciare l'aglio e tritarlo con il prezzemolo. Mescolare il trito ottenuto in una ciotola con il pecorino, il pangrattato, l'origano, quattro cucchiari di olio, e un pizzico di sale. Lavare i pomodorini, asciugarli e tagliarli a metà. Farcirli con il composto preparato e frullarne la metà nel mixer fino ad ottenere una salsa profumata. Stendere il disco di pasta e aggiungere la salsa, i pomodori farciti e infornare. Sfnare e decorare con pangrattato tostato e origano. Infine prima di servire aggiungere un filo d'olio Evo a crudo.