



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002339 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 16:34

da SASÀ SABINO

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 Slow

Una delle pizze tradizionali per Eccellenza è la Marinara, un' esplosione di sapori esaltati dall' utilizzo di prodotti Slow Food.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto

1000 g farina,

750 ml acqua

1,3 g. di lievito di birra

30 g sale

Farcitura

130/140 g di Pomodoro S. Marzano

Olio E.V.O. q.b.

Origano di Collina q. b.

Aglione q.b.

Basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Molino Magri, Pomodoro San Marzano "Il Miracolo di San Gennaro" Presidio Slow Food, Aglio Rosso di Nubia Presidio Slow Food, Origano di Collina di Girafi, Olio Extravergine di Oliva biologico Centonze delle Case di Latomie, Basilico Riccio Napoletano.

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Preparare un' impasto diretto a 30 ore di lievimaturazione. Preparare panetti da 275/280 g. Stendere il panetto e farcire con i seguenti ingredienti: Pomodoro San Marzano schiacciato a mano in aggiunta sale quanto basta, origano, aglio, olio, basilico.

Vino consigliato

Birra Sichelgaita.