



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002906 - Ricetta di tradizione

Registrata in data **03 Lug 2019 alle ore 10:29**

da **LUCA BRANCACCIO**

Livello di difficoltà: **Facile**

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

Napoletana Rivisitata

Pomodoro San Marzano DOP, Pomodorino giallo del piennolo del Vesuvio DOP, olive nere di Gaeta, capperi del Matese, origano del Matese, alici di Cetara, aglio del Matese, olio EVO e basilico

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

100 ml Acqua

200 g Farina

3,5 g Lievito di birra

5 g Sale fino

Farcitura:

100 g Pomodoro San Marzano Dop

30 g Alici di Cetara

30 g Olive nere di Gaeta

4 g Origano Matese

1 Spicchio d'aglio

7 Capperi

4 Foglie di basilico

50 g Datterino rosso

50 g Datterino giallo del Vesuvio DOP

4 g Olio EVO

Prodotti utilizzati

Pomodoro San Marzano dop, alici di Cetara, olive nere di Gaeta, origano del Matese, spicchio di aglio del Matese, capperi del Matese, datterino rosso e piennolo giallo del Vesuvio DOP.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di impasto, spargere pomodoro San Marzano dop e condire con olive, capperi, pomodori datterino, piennolo giallo, aglio ed acciughe. dopo la cottura in forno aggiungere olio, origano e basilico.

La ricetta ha partecipato a:

Pizzaward2019