



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002905 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Lug 2019 alle ore 10:40**

**da LUCA BRANCACCIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

## Nuova Perla

Vellutata di tarallo napoletano di Leopoldo, pomodorini semi dried, provola di Agerola, treccina di bufala, capocollo del Matese, olive nere infornate, basilico ed olio EVO

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

100 ml Acqua

200 g Farina

3,5 g Lievito

5 g Sale fino

Farcitura:

100 g Vellutata di tarallo (Leopoldo)

100 g Provola di Agerola

30 g Olive nere di Gaeta

50 g Pomodori semi secchi

100 g Capocollo Matese

4 g Olio EVO

4 Foglie di basilico

100 g Treccia di bufala

### Prodotti utilizzati

Vellutata di tarallo napoletano di Leopoldo, provola di Agerola, capocollo del Matese, treccia di bufala dop.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco di impasto, spargere la vellutata di tarallo, condire con olive, pomodori semidry, provola, capocollo ed all'uscita olio, basilico e treccia di mozzarella.

### La ricetta ha partecipato a:

Pizzaward2019