



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001517**

**Registrata in data 12 Lug 2017 alle ore 15:45**

**da MARTUCCI FRANCESCO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Regno delle due Sicilie

Una pizza ispirata alla storia della mia terra.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

750 g di farina

20 g di sale

0,2 g di lievito

1/2 lt di acqua

Per la farcitura:

50 g di crema di ceci di Cicerale

n. 4 pomodorini di Corbara

80 g di burrata di bufala

70 g di tonno rosso

Olio extravergine d'oliva varietà nocellara del Belice selezione don Alfonso

### Prodotti utilizzati

Olio extravergine d'oliva varietà nocellara del Belice selezione don Alfonso

Crema di ceci di Cicerale

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il panetto di pizza e farcire con tutti gli ingredienti tranne il tonno. Infornare e a cottura ultimata aggiungere il tonno.

### Vino consigliato

Asprinio di Aversa della cantina I Borboni