



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003361 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Mag 2020 alle ore 11:12

da RAIMONDO SENSIBILE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

San Gennaro "Faccia Gialla"

Pizza nata per omaggiare il santo patrono di Napoli San Gennaro, che forse non tutti sanno veniva chiamato "faccia gialla". Questo perché il busto raffigurante il volto del santo che viene portato in processione per le strade della città è d'oro, quindi giallo. A tal proposito l'ingrediente principale per questa pizza è il Pomodorino giallo del Piennolo del Vesuvio, con provola affumicata di Agerola, pepe nero in grani, Parmigiano, basilico e olio evo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1.600 kg Farina 00 w260

1 l Acqua a temperatura ambiente

55 g Sale

3 g Lievito di birra fresco

Farcitura:

70 g Pomodorini gialli del piennolo del Vesuvio

70 g Provola affumicata di Agerola

Q.b. Parmigiano Reggiano

Q.b. Olio extra vergine d'oliva

Q.b. Basilico

Preparazione

Con questa ricetta per l'impasto si ottengono circa 11 panetti da 250 gr.