



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000405

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:25

da ANNARITA DELLA PERUTA

Sciantosa

Mi sono ispirata alla Regina Margherita ed ho scelto oltre al sugo passato di pomodoro, il pomodoro San Marzano spremuto in mano in modo grossolano perciò "sciatto". La Regina Margherita in alcune foto appare infatti con il capello poco curato e quindi piuttosto sciatta.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizza 250 g
Filetto San Marzano doc passato 40 g
Filetto San Marzano doc schiacciato a mano in modo grossolano 70 g
Mozzarella di bufala campana 90 g
n.3 Foglie di basilico
Olio evo q.b.

Preparazione

Una volta steso l' impasto disporvi il sugo passato, la mozzarella e per finire sopra il San Marzano schiacciato grossolanamente con le mani. All' uscita dal forno aggiungere il basilico e olio evo.