



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000354

Registrata in data 20 Mar 2016 alle ore 09:00

da TIZIANO TERRACCIANO

Scigno di PomOROsso DOP

Con questa ricetta partecipo al contest PomOROsso d' Autore.

Le proprietà organolettiche del pomodoro San Marzano Dop le si percepiscono più intensamente quando non si prolunga troppo la cottura o quando lo si gusta a crudo. Ed è per questo che l' ho racchiuso in uno scigno di pizza frita in comunione con della Mozzarella di Bufala Campana Dop e una foglia di basilico fresco, per esaltarne appieno il sapore e per rimarcare, anche con il tricolore che ne fuoriesce, l' eccellenza incontrastabile dell' autentico Made in Italy.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 panetto di circa 120 g
San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
Basilico
Sale
Olio Evo 100% Italiano

Preparazione

Stendere il panetto come una pizza senza cornicione. Prendere un San Marzano D.O.P. intero e tagliarlo longitudinalmente su un lato. Riporre il San Marzano (aperto in due metà ancora attaccate) sul disco di pasta decentrando verso il basso la posizione. Salare il pomodoro. Riempire le cavità del pomodoro con la Mozzarella di Bufala D.O.P. tagliata a straccetti e coprire con una bella foglia di basilico fresco. Chiudere l' impasto a mezzaluna e friggere in abbondante olio evo 100% Italiano, in modo che il succulento scigno galleggi e non venga dunque a contatto con la base della pentola.

Vino consigliato

Catalanesca del Monte Somma Igt