



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002562 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2018 alle ore 10:18

da FABIO MARINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sole di Napoli

Pizza sole di Napoli con passata di pomodorini gialli e in uscita mozzarella di bufala, pomodorini rossi pachino e una spruzzata di pesto di Basilico e olio extra vergine di oliva.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto da 300 g
n. 2 cucchiari di passata di pomodorino giallo
n. 1 mozzarella di bufala da 100 g
30 g di pomodorini rossi pachino
una spruzzata di pesto di basilico
un filo d'olio extra vergine di oliva
n.2 foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Impasto con farina caputo blu tipo "00", pomodorini gialli Torrente, pomodorini rossi pachino, mozzarella di bufala doc, olio extra vergine di oliva, pesto di basilico di produzione propria e basilico fresco di stagione

Strumenti di cottura

Forno a legna 350° e 90 secondi di cottura

Preparazione

Passare il pomodorino giallo a mix e metterlo sulla pizza e all'uscita aggiungere la mozzarella di bufala, i pomodorini rossi pachino, il pesto di basilico e olio extra vergine.

Vino consigliato

Una birra doppio malto