



**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