



**Ricetta N. RE001760**

**Registrata in data 09 Set 2017 alle ore 12:48**

**da GIUSEPPE PIGNALOSA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza Sorì

La pizza Sorì è unica del suo genere. La combinazione fra pomodori secchi, la burrata di bufala e le alici di Cetara da vita a sapori indescrivibili e intensi, che difficilmente riuscirai a dimenticare non appena l'assaggi. Una particolare attenzione va sempre alle materie prime, tutte provenienti da aziende del campano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura

150 g di burrata di Sorì

50 g di pomodori secchi sott'olio

50 g di alici di Cetara

### Prodotti utilizzati

Burrata di Sorì Alici di Cetara

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Farcitura:

Stendere la pasta fino ad ottenere un disco regolare e sottile. Poi porre alla base della pizza la burrata, i pomodori secchi e le alici, e cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All' uscita aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.