



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001550**

Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 11:06

da **ROBERTA ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

## Tris

Pizza con fior di latte di Agerola, basilico, pacchetelle gialle e rosse del Vesuvio, pomodori verdi di Sarno e olio extravergine.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 g di farina tipo 3

350 g di acqua

15 g di sale

0,5 g di lievito.

Farcitura:

400 g di fior di latte di Agerola

150 g di pomodori pacchetelle gialle e rosse del Vesuvio e pomodori verdi di Sarno

n. 4 cucchiaini d'olio extravergine

sale marino q.b.

basilico.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Far ossigenare lievito nella farina per 5 minuti impastando con le mani. Aggiungere 300 g di acqua e continuare ad impastare. Dopo aver dato elasticità all'impasto aggiungere il sale e la restante acqua. Far lievitare per 48 ore. Stendere l'impasto e condire in ordine con basilico, fior di latte, pomodorini, sale e olio extravergine.

### Vino consigliato

Valdobbiadene prosecco superiore DOCG alcool 11,5%