



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000621

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 14:41

da ARMANDO MESSINA CACIALLI

Tropeana

Dal matrimonio dell' estate nelle insalate e nelle merende consumate al mare, nasce questa pizza particolarmente saporita che unisce la dolcezza della cipolla di Tropea IGP cotta al vapore, alla sapidità di mare del miglior tonno sott' olio, stemperata dalla freschezza del fiordilatte dei Monti Lattari.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 3 pizze
farina tipo 00 500 g;
600-700 g di acqua;
25 g sale;
2 g lievito.

Farcitura

80 g Tonno in olio d'oliva
100 g Cipolla di Tropea IGP cotta a vapore
80 g Fiordilatte dei Monti Lattari
una manciata Pecorino romano

Preparazione

Mischiare l' acqua con il sale ed il lievito e poi aggiungere la farina fino a formare un impasto della giusta consistenza. Fare riposare 12-14 ore e formare dei panetti 270 g. Il disco di pasta viene condito con la cipolla cotta a vapore ben distribuita su tutta la superficie, poi il tonno precedentemente ben sgocciolato e il fiordilatte. A piacere una spolverata di pecorino romano.

Vino consigliato

Fiano di Avellino DOCG