



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000269

Registrata in data 24 Feb 2016 alle ore 09:54

da TIZIANO TERRACCIANO

Zeppole di San Marzano

Un dessert con marmellata di pomodori San Marzano DOP da gustare ancora caldo, magari dopo aver mangiato una bella pizza con lo steso impasto e con dei pomodori San Marzano dell' Agro-Sarnese Nocerino DOP tra i condimenti.

Le " Zeppole di San Marzano " della foto sono state cotte in un normale fornetto elettrico, e anche se la comunità europea stabilì che si dovrebbe usare il termine " confettura " ... " a me mi piace " il termine marmellata !

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 10 persone

10 panetti dell' impasto della pizza di circa 70 g cad.

Marmellata di Pomodoro San Marzano DOP

Ricotta di Bufala Camapana DOP

Zucchero di Canna

Cannella

Preparazione

Stendere i panetti lasciando un cornicione alto.

Stendervi la ricotta precedentemente emulsionata con lo zucchero di canna, la cannella e all' ultimo giro variegata con un cucchiaino di marmellata di San Marzano Dop. Terminare con un cucchiaino di marmellata in cima. Cuocere in forno ben caldo.

Vino consigliato

Greco Spumante brut