



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001753**

**Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 16:04**

**da CIRO PELLONE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Marinara al San Marzano

La nostra marinara con pomodori san marzano dop e pacchettelle di san marzano fresco.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

1,7 kg farina

50 g sale

0.5 g lievito

130 g di san marzano dop Gustarosso passato

150 g di san marzano fresco tagliato a spicchi

n. 1 spicchio d'aglio

Spolverata di origano fresco

Olio evo Torretta q.b.

Basilico fresco q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina Molino Caputo

Pomodori Gustarosso san marzano dop

San marzano fresco Danicoop

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Prepariamo l'impasto con acqua farina 0 e 00, sale e lievito e lo lavoriamo per 15 minuti, poi stagliare in panetti e lasciare riposare in tavole di legno per 24 h. Stendiamo il panetto e aggiungiamo pomodori san marzano dop e spicchi di san marzano fresco, origano fresco aglio e olio evo.

### Vino consigliato

Birra gelata