



**Ricetta N. RE002147 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 14 Mag 2018 alle ore 16:32**

**da CIRO PELLONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Core e mamma

"Core e mamma" è una pizza realizzata come omaggio alla nostra mamma, per dedicarle una pizza con gli ingredienti che più le piacciono: i carciofi.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

1lt acqua,  
1,7 farina 0 e 00  
50 g sale  
1 g lievito

Farcitura:

n. 2 carciofi bianchi di Pertosa Igp  
150 g Parmigiano Reggiano  
Olio d'oliva extravergine q.b.  
n.1 limone  
100 g fior di latte Agerola  
prezzemolo q.b.  
basilico q.b.

### Prodotti utilizzati

Carciofi bianchi di Pertosa Igp, Parmigiano reggiano, limone della costiera sorrentina, fior di latte Agerola, olio evo ravece Maria Ianniciello

### Strumenti di cottura

Padella per cuocere i carciofi, padella per fare le cialde di Parmigiano, forno a legna 350-400° per la pizza.

### Preparazione

Per il nostro impasto utilizziamo 1lt acqua, 1,7 farina 0 e 00 50 g sale, 1 g lievito, mescoliamo il tutto e lasciamo lavorare per 15 -17 minuti circa.

Una volta che il nostro impasto si presenta agli occhi bello lucido e liscio lo lasciamo riposare una 20 minuti sul banco coperto e poi provvederemo allo staglio in panetti da 290 g mettendolo a riposare in cassette di legno per 12h coperto. Per la preparazione degli altri ingredienti iniziamo pulendo i carciofi, togliendo le foglie dure più esterne e tagliando il gambo. Apriteli a metà, togliete la peluria e metteteli in una pentola con acqua acidulata con succo di limone per 10 minuti. Lavate e tritate il prezzemolo e mettetelo da parte. Ungete una padella con un cucchiaio di olio e uno spicchio d'aglio, quando comincerà a sfrigolare, aggiungete i carciofi facendoli saltare su una fiamma vivace. Continuate la cottura per altri 6 minuti circa finché non si saranno dorati. A fine cottura, aggiungete il trito di prezzemolo, un pizzico di sale. Nel frattempo tagliamo 100 g di fior di latte d'Agerola a listarelle. In un'altra padella mettiamo sul fuoco 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato fino a raggiungere la realizzazione di cialde.

Prendiamo il nostro panetto una volta lievitato e stendiamo la nostra pizza, aggiungiamo i carciofi del fior di latte e prendiamo 50 g di Parmigiano a cubetti piccoli, mettiamo il fior di latte un filo d'olio extravergine, basilico ed inforniamo.

Una volta ultimata la cottura guarniamo la nostra pizza con il parmigiano in cialde precedentemente realizzate, e aggiungiamo un po' di zeste di limone e un filo d'olio evo ed il gioco è fatto. Buon appetito

**Vino consigliato**

vino Gragnano Ottouve