



Ricetta N. RE000667

Registrata in data 11 Lug 2016 alle ore 09:31

da ALFREDO FORGIONE

## La Cosacca del Cavaliere

Anno 1844, lo zar Nicola I e sua moglie Alessandrina Feordorwna si trovarono così bene a Napoli che inviarono a Ferdinando II i due cavalli di bronzo che adornarono prima l'ingresso dei giardini reali e poi lo spazio antistante il Maschio Angioino. I napoletani, che hanno avuto sempre un debole per gli ospiti illustri e prodighi, si inventarono la pizza Cosacca che è un misto tra la Margherita e la Marinara, con il formaggio al posto della mozzarella. Questo dice la leggenda. Per gli addetti ai lavori, invece, è la pizza dei poveri, o dei pizzaiuoli. Proprio i suoi ingredienti fanno pensare a quella cucina degli avanzi che a Napoli ha originato le pietanze più celebri. La necessità di abbondare coi condimenti di risulta, per colmare l'assenza di cibi più sostanziosi, la rendeva carica e, in definitiva, squisita.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Impasto per 10 panetti

1 lt di acqua

2 kg di farina Caputo " 00 Rinforzato"

10 g di zucchero

60 g di sale (un po' più se fa caldo, in meno se fa freddo)

5 g di lievito di birra

30 g di olio evo

Per 4 persone

n.1 barattolo di salsa di pomodoro

150 g di pomodorini freschi "ciliegino"

n.2 teste d'aglio

sale

n.10 foglie di basilico

n.4 cucchiaini di olio evo

100 g mix di Parmigiano Reggiano di Filiera 24 mesi del caseificio Gennari di Colecchio, (Parma) e Pecorino Romano "Deroma" di Torrita Tiberina (Roma).

### Preparazione

Impasto

Lavorare la pasta per 20 minuti, farla riposare per altri 20; rimpastarla per 2-3 minuti, aggiungendo l'olio d'oliva. Farla lievitare per 45 minuti, poi comporre panetti da 270 g (o tra i 250 e i 300 g); coprire i panetti e farli riposare per 90 minuti. Inserire in frigo per rallentare la lievitazione (che mentre all'aria aperta è del 100%, in frigo è solo del 20%), e darle almeno 12 ore di lievitazione. Togliere 90 minuti prima della lavorazione per il forno.

Una volta steso il disco di pasta, spargere un mestolo abbondante di salsa sulla pasta ed una manciata di pomodorini freschi tagliati a pezzetti; dopo, molte foglie di basilico, una manciata abbondante di mix di formaggi, un pizzico di sale ed un filo d'olio. Infornare.