



Ricetta N. RE000793

Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 10:32

da GAETANO GIGLIO

Genovese Giglio (al forno o frita)

Uno dei piatti tipici della tradizione napoletana finalmente sulla pizza in una versione rivisitata.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 280 g di panetto pizza

170 g farina

110 ml acqua

5,5 g sale

0,20 g lievito di birra

Farcitura

n. 3 cucchiari di salsa genovese di cipolle

100 g provola di Agerola

n. 6 pomodorini gialli

una spolverata di parmigiano reggiano

basilico e pepe q.b.

Preparazione

Per la genovese soffriggere carote e sedano con olio evo e spezzatino napoletano, aggiungere le cipolle dorate o meglio quelle di Montoro, tagliate a sei e sfumate al vino bianco, far cuocere a fiamma bassa per oltre 6 ore. Aggiungere acqua all'occorrenza.

L'impasto

Calcolare le varie temperature per il coefficiente e mettere nella planetaria la farina ed il lievito, attivare la macchina per ossigenare la farina e per cominciare con la riproduzione dei lieviti, giusto 1 minuto e si inizia con il versare circa l'80% dell'acqua fino a quando l'impastatrice non raccoglie il tutto, procedere con la restante acqua con un versamento lento e controllato per far sì che l'impasto inizi ad incordarsi e ad accettare tutta l'acqua, quando l'impasto è quasi chiuso, aggiungere il sale facendolo raccogliere interamente magari con l'ausilio di poca acqua rimasta dalla precedente operazione. Attivare la seconda velocità per 1, 2 minuti e fermare l'impastatrice non appena abbiate raggiunto la temperatura precedentemente calcolata in fase di iniziazione dell'impasto. In base al tipo di idea di risultato, e scuole di pensiero, potete tenere l'impasto a riposare e maturare in madia a temperatura controllata o già formando i panetti. L'importante sarà rispettare la scheda tecnica della propria farina per far sì che l'impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Una volta atteso il tempo necessario, schiacciate il panetto, schiaffeggiatelo per allargarlo e dargli forma, condire con salsa genovese, pomodorino giallo e provola di Agerola. Prima di infornare consigliamo una bella spolverata di parmigiano reggiano e pepe quanto basta. All'uscita olio evo. Consigliamo anche la possibilità di friggere l'impasto della pizza, condire allo stesso modo e ripassarla al forno.

Vino consigliato

Riporto i vini consigliati dal grande Luciano Pignataro nell'articolo dedicato l'11 settembre 2016 alla pasta alla genovese. Consiglio la Coda di Volpe sannita (Fattoria La Rivolta, Ocone, Cantina del Taburno) o il Pallagrello Bianco.

Perfetto il Sèrole di Terre del Principe.

C'è bisogno di un bianco fresco terragno, e strutturato, in grado di ripulire il palato per bene.