



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001430

Registrata in data 18 Giu 2017 alle ore 09:33

da GIANFRANCO IERVOLINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Polaccapizza aversana

Mi sono ispirato a questa tradizione di Aversa che risale nel 1915 da una suora polacca che portò questo dolce in Italia, diede la ricetta ad un pasticcere facendola diventare un "must" della tradizione antica aversana. Ecco la mia rivisitazione con due sfoglie di pasta pizza napoletana.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 8 persone

n. 2 panetti di pasta pizza da 200 g
300 g di crema pasticciera
n. 10/12 amarene sciroppate
limone grattugiato di Sorrento q.b.
50 g di zucchero semolato
zucchero a velo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Fare l' impasto e mettere a riposare per almeno 3/4 ore i 2 panetti.

Preparare la crema pasticciera e far raffreddare, mettere a scolare le amarene e grattugiare il limone.

Stendere il panetto e distribuire dal centro all'estremità la crema con una sacca a poche, aggiungere le amarene e il limone.

Stendere l'altro panetto e adagiarlo sopra chiudendolo bene.

Con una rotellina taglia pizza togliere la pasta in eccesso e fare un buco al centro; prima di infornare fare una spolverata di zucchero semolato.

Cuocere a bocca di forno per 4/5 minuti e all'uscita guarnire con zucchero a velo.

Vino consigliato

Passito Campano