



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000216

Registrata in data 27 Gen 2016 alle ore 09:35

da TIZIANO TERRACCIANO

La Lasagna Scomposta

Idealmente, dopo aver composto la lasagna nella nostra mente, la scomponiamo realmente sulla pizza per degustare gli ingredienti singolarmente o a diverse coppie a seconda di come poi la taglieremo. E per avere leggerezza, scioglievolezza e alveolatura anche con un comune forno elettrico di casa, ammacchiamo un bel panetto "innesto" realizzato con Caputo Rossa al 60% di idratazione e 30 ore di lievitazione a TA, e Caputo Blu Pizzeria al 59% di idratazione e 24 ore a TA.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 Panetto di impasto "innesto" da circa 250g
Ragù napoletano a mezza cottura
Un pezzetto di manzo
Mezza salsiccia
Una tracchiolella
Una polpetta tolte dal sugo
Ricotta
Provola dei Monti Lattari
Una fettina di uovo sodo
Formaggio grattugiato
Pepe

Preparazione

Con indice e medio di entrambe le mani cominciare ad allargare il panetto dal centro verso l'esterno.

Una volta giunti ad un diametro di circa 10/12 cm lasciare circa 1 cm di pasta senza ammaccarla, lasciando una sorta di altro cornicione che fungerà da separatore di ingredienti.

Continuare dunque con le dita a stendere la pizza lasciando una sorta di largo solco tra il cornicione esterno e quello interno.

Posizionare la centro del disco la fettina di uovo sodo, stendere la ricotta nella zona tra l' uovo e il cornicione interno e sminuzzarvi sopra la polpetta.

Condire il solco tra i due cornicioni con il ragù napoletano a mezza cottura; con tre pezzettini di albume sodo dividere il solco in 3 zone di circa 120 gradi: condire dunque una zona con la salsiccia sbriciolata; la seconda zona con il manzo sfilacciato e la terza con la tracchiolella sfilacciata.

Spolverare con formaggio grattugiato e pepe, e infornare nel forno caldissimo.

Quando i cornicioni si saranno alzati unire i pezzettini di provola e completare la cottura.

Vino consigliato

Gragnano Doc oppure Falanghina del Sannio DOP Spumante Brut