



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001637

Registrata in data 31 Lug 2017 alle ore 11:56

da FRANCESCO CAPECE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Marinara dell'alleanza (slow food)

In questa ricetta, ho voluto rappresentare diverse zone della Campania tra cui Caiazzo per le olive, Napoli ed il Vesuvio per i pomodori, Cetara per la colatura, Pisciotta per le alici, Diano per l'origano a cui ho aggiunto l'inestimabile sapore dei capperi di Salina e dell'aglio di Caraglio.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina
780 ml acqua
25 g sale
0,5 g lievito
10 g olio evo

Farcitura:

100 g pomodoro
100 g pomodorino giallo
20 g olive nere
una noce d'aglio
n. 3 alici
Origano
Olio evo
5 g capperi
4 gocce di colatura di alici
basilico

Prodotti utilizzati

Pomodoro del piennolo vesuvio D.O.P
Pomodorino con il pizzzo giallo "Vesuviano"
Olive nere Caiazzane (Presidio slow food)
Capperi di salina (Presidio slow food)
Una noce d'aglio in camicia di Caraglio (Presidio slow food)
Alici di Menaica (Presidio slow food)
origano di montagna del vallo del Diano
Olio D.O.P. delle colline Salernitane estratto a freddo
Colatura di alici di Cetara (Presidio slow food)

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto è realizzato con tecnica autolisi utilizzando farina di tipo 1 macinata a pietra ed è chiuso al 70% d'idratazione,

con una lievimaturazione a temperatura controllata con un massimo di 36 ore, dopodiché avviene lo staglio con un appretto di 4 ore.

Stendere il disco di pasta e farcirlo con gli ingredienti sopraelencati nel seguente ordine: aggiungere i due tipi di pomodorini, le olive, i capperi, la noce d'aglio al centro e infornare.

All'uscita dal forno, dopo una cottura di circa 70/90 secondi, concludiamo la farcitura aggiungendo le alici, 4 gocce di colatura di alici, una spolverata di origano, un filo d'olio extravergine d'olive e una foglia di basilico.

Vino consigliato

Birra antoniana - borgo della paglia, presidio Slowfood