



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000197

Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 13:20

da TIZIANO TERRACCIANO

"Meraviglie delle Due Sicilie"

Una Pizza fatta completamente con ingredienti provenienti dal territorio di quello che fu il Regno delle Due Sicilie, e ogni ingrediente riprende uno dei colori del suo stemma: il giallo dei pomodorini Gialli della Piana del Sele; il rosso scuro della Nduja di Spilinga; il verde dei Pistacchi di Bronte; il bianco della Mozzarella di Bufala Campana Dop; l'oro dell' evo Dauno Dop del Gargano; il paglierino del Grano da cui si ricava la Farina di Napoli del Molino Caputo; l'azzurro è onnipresente nella capitale della pizza e nella nostra squadra del cuore, così come recita un suo vecchio inno: "...A bandiera tutta azzurra... ca rassumiglia 'o cielo e 'o mare 'e sta città..."

Panetto "innesto" con impasto 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, per avere leggerezza, scioglievolezza e alveolatura anche con un comune fornello elettrico di casa. □

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

1 panetto di impasto "innesto" con Farina Caputo Rossa e Farina Caputo Blu Pizzeria
Pomodorini Gialli della Piana del Sele
Mozzarella di Bufala Campana Dop
Nduja di Spilinga
Pistacchi di Bronte
Evo Dauno Gargano Dop

Preparazione

Stendere il panetto in una teglia di alluminio e condire il disco con il succo e con i pomodorini stessi, mettere il sale e l'evo.

Infornare nella parte più bassa del forno precedentemente fatto ben riscaldare.

Quando il cornicione si sarà alzato, condire con la mozzarella e la nduja.

Infornare di nuovo nella parte più alta del fornello.

All' uscita condire con i pistacchi grossolanamente frantumati

Vino consigliato

Aglianico del Vulture