



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000181**

**Registrata in data 11 Gen 2016 alle ore 10:08**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

## "Napoli Campione d'Inverno"

Una pizza per celebrare il titolo del Napoli "Campione d'Inverno" condita con una bella "braciola 'e cotena" tagliata a fettine (una fettina per ogni gol segnato dal Napoli nell'ultima partita del girone di andata). Panetto "innesto" con impasto con Caputo Rossa, al 63% di idratazione e 30 ore di lievitazione a TA, e Caputo Blu Pizzeria al 61% 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 persone**

1 Panetto "innesto" da 250g  
Pomodorini Gialli della Piana del Sele con il loro succo  
1 Braciola di cotenna  
Provola di Agerola  
Pinoli  
Uva passa  
Parmigiano  
Pepe, Sale, Evo

### **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 provola fatta a listarelle; le fettine di braciola di cotenna; e con qualche fettina srotolata fornare la N di Napoli; mettere qualche pinolo e qualche chicco di uvetta. Infornare di nuovo nella parte più alta del fornello. All'uscita condire con il Parmigiano e il Pepe

### **Vino consigliato**

Piediroso dei Campi Flegrei