



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002368 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Lug 2018 alle ore 10:37

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

"Pullastiello"

Mettere un vero e proprio ricordo d'infanzia sulla pizza...un'antica tradizione partenopea, tipica della domenica mattina nelle case napoletane: le melanzane a "pullastiello".

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto indiretto con biga ingredienti per 2 persone

250 g di farina di tipo 0 con germe di grano,

250 g di farina di tipo 1

1,350 ml di acqua

15 g di sale integrale

0,25% di lievito di birra sul peso della farina

Farcitura

250 g di melanzane tagliate a fette grandi

Parmigiano Reggiano 30 mesi q.b.

30 g cotto artigianale

70 g mozzarella di bufala

80 g ragù napoletano

basilico

n. 1 uovo

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano.

Preparazione

Impasto indiretto con biga, preparato con farina di tipo 1 e 0,25% di lievito di birra sul peso della farina, e con l'aggiunta di sale integrale. Lievitazione di 36 ore. Portare il ragù ad ebollizione, frullare da bollente e rimettere subito a bassa temperatura; tagliare e far scolare la mozzarella. Preparare la spuma di Parmigiano Reggiano e uova con un mixer e latte residuo del taglio della mozzarella. Stendere il disco di pasta, dopo cottura, adagiare le melanzane già fritte 2 volte, il cotto artigianale, la mozzarella, il concentrato di ragù a gocce, e la riduzione di Parmigiano e uova.