



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001446

Registrata in data 18 Giu 2017 alle ore 09:01

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Verneteca Sannita

Questa pizza è sottoposta a una doppia cottura: prima viene fritta, poi passata in forno. Inoltre per realizzarla uso un Presidio Slow Food ancora molto giovane, nato anche grazie alla pizzeria Fresco Caracciolo, la prima in Italia a sostenere un Presidio Slow Food.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

240 g di farina 00

acqua

0,14 g lievito

sale

Per la farcitura:

30 g peperoncini verdi fritti e conditi con pomodori del Vesuvio

30 g Pomodorino Verneteco Sannita

basilico

60 g provola

15 g Grana Padano

Prodotti utilizzati

Farina 00 Molino Caputo

Pomodoro del Vesuvio Tenuta Manna

Pomodoro Verneteco Sannita (Presidio Slow Food)

Provola di Agerola

Grana Padano

Strumenti di cottura

Friggitrice e forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti fino a ottenere un impasto al 65% di idratazione e lasciar lievitare per 24h.

Preparazione: friggere i peperoncini verdi e saltarli in padella con il pomodorino del piennolo.

Friggere un disco di pasta portandolo a metà della cottura, quindi condirlo con peperoncini, pomorino verneteco sannita, basilico, provola e grana. Infine passare in forno fino alla doratura.

Vino consigliato

Birra artigianale alle castagne e al ginepro del birrificio Beltaine