



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000186

Registrata in data 14 Gen 2016 alle ore 14:39

da VALENTINO TAFURI

3 Voglie

La Pizza 3 Voglie è la pizza che rappresenta per noi la tradizione di un impasto realizzato con lente lievitazioni e metodi antichi, e la combinazione di diversi ingredienti territoriali non sempre miscelati tra loro.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

INGREDIENTI

70 g di Mozzarella di Bufala Dop
70 g di Datterino Giallo in conserva
30 g di salsiccia stagionata del Vallo " Presidio Slow Food "
10g cipolla Ramata di Montoro " Presidio Slow Food "
30g salsiccia fresca di Castelpoto " Presidio Slow Food "
2 foglie di salvia
2 rametti di rosmarino
Olio EVO

Preparazione

PREPARAZIONE

Scolare la Mozzarella di Bufala e tagliarla a listarelle, riporla in uno scolapasta, e conservare in frigo per tutto il tempo della preparazione dei restanti ingredienti

Aprire il Datterino Giallo e versarlo in una ciotola che può contenere il doppio del contenuto del barattolo, schiacciare accuratamente tutti i pomodorini in modo da ottenere una salsa con abbastanza polpa, cuocerla a fuoco lento per 4 ore aggiungendo 2 foglioline di salvia, o in alternativa inserirlo sul disco di pasta crudo, ma in questa opzione aggiungere 1 pizzico di sale al pomodoro, e mettete da parte.

Privare la salsiccia stagionata delle budella e tagliarla per prima a rondelle e poi a listarelle, e mettete da parte.

Privare la salsiccia fresca delle budella e rosolarla in padella con poco olio e 2 rametti di rosmarino, e mettete da parte.

Tagliare la cipolla a dadini finissimi, e mettete da parte.

CONDIMENTO

Stendere il disco di pasta e procedere con la cottura del primo strato.

Una volta trascorso il tempo di cottura capovolgere la pizza e stendere il pomodoro a nostro gusto, ma con l'accortezza di non coprire il cornicione, quindi almeno 1 cm deve essere non condito.

Cospargete il salame stagionato e la salsiccia fresca, proseguite con la cipolla e terminate con la Mozzarella di Bufala Dop.

Ultimata la cottura aggiungere 2 foglie di basilico ed un filo di olio Evo.

Si consiglia di rosolare in padella con la salsiccia fresca un cucchiaino di cipolla tagliata a dadini e 1/2 funghi chiodini.

Vino consigliato

Gragnano - 8 Uve