



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002293 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Giu 2018 alle ore 12:56

da VINCENZO DURANTE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

A dummeneca montanara

A dummeneca montanara è una pizza frita con impasto classico, il cui nome dice già tutto: condita con il classico ragù napoletano con carne ed un cuore di friarielli, classico spuntino domenicale ecco perché a dummeneca.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1 lt acqua
1,600 kg farina (in base all'assorbimento)
50 g sale
0,3 g lievito di birra (varia in base alle ore di lievitazione).

Farcitura
n. 1 cucchiaio abbondante di ragù di carne napoletano
10 g provola
100 g friarielli napoletani
una spolverata di provolone del Monaco
basilico

Strumenti di cottura

Pentolone per friggere

Preparazione

Impasto: sciogliere il sale nell'acqua ed in seguito inserire la dose di lievito necessaria e scioglierla, impastare gradualmente con la farina il tutto fino all'ottenimento di un panetto unico che lasciamo riposare per qualche ora per poi successivamente stagliare in panetti da 120 g ciascuno. A lievitazione e maturazione ottenuta (che variano in base alla dose di lievito ed alle temperature dell'ambiente e alle stagioni), i panetti sono pronti per la stesura e la farcitura e frittura. Stendere il panetto e farcirlo con i friarielli precedentemente saltati in padella con aglio, olio e peperoncino, quindi richiuderlo e immergerlo nell'olio portato a giusta temperatura di 180° così da ottenere il risultato migliore. Una volta pronta condirla con il classico ragù napoletano di carne e aggiungere un pezzettino di provola, una foglia di basilico fresco ed un abbondante spolverata di provolone del Monaco.