Ricetta N. RE002601 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 07 Nov 2018 alle ore 15:37
da MARILENA AMOROSO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

A figliat' e genovese

Fagottino di pizza fritta ripieno di sugo alla genovese, ricotta, pepe, parmigiano e basilico.

Tempo di preparazione: 18 ore

Ingredienti per 6 persone

Ragù alla genovese:
2 kg cipolle ramate di Montoro
1 kg misto di carne lacerto e i suoi nervetti, pettola di spalla
100 g gambetto di prosciutto crudo
100 ml di vino bianco secco
n.1 costa di sedano
100 g di carote
200 ml di olio evo
n.1 cucchiaio di sugna
sale q.b.

Impasto per pizza:
1 l di acqua
60 g di sale
800 g di farina
5 g di lievito.

Per il ripieno:
250 g di ricotta romana
basilico
pepe
parmigiano q.b.
ragù di genovese
olio per frittura q.b.

Preparazione

Preparate il ragù alla genovese inserendo tutti gli ingredienti elencati in una pentola dai bordi alti, avviare la fiamma e portare a bollore, appena bolle abbassare la fiamma e lasciar cuocere lentamente per 12/18 ore rimescolando di tanto in tanto . Preparare l'impasto per la pizza: inserire l'acqua in una pirofila alta e capiente aggiungere sale, lievito, e farina a pioggia, impastare e lasciare lievitare per qualche ora. Quando il ragù è pronto e l'impasto lievitato, stendere quest'ultimo su un piano da lavoro e dividerlo in tanti dischi da 26 cm, adagiare al centro un cucchiaio di ricotta, 2 cucchiai di ragù alla genovese, pepe, parmigiano e basilico. A questo punto rialzate le estremità del disco di pizza e restringeteli al centro come fosse un fiore. Mettere in una padella dai bordi alti 1 l di olio per frittura, lasciarlo riscaldare per bene e poi immergere i fagottini preparati, cuocere fino alla completa doratura. Buon appetito!