



Ricetta N. RE003102 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Ago 2019 alle ore 20:04

da ENZO CUFFA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

A' friggitella

Pizza con provola, crema di friggitielli, crema di burrata, guanciale e pistacchi.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

23 kg Farina

750 g Sale

15,5 l Acqua

Temperatura 5°

3 g Lievito fresco

Farcitura:

0.8 g Provola di Agerola

0.6 g Burrata

0.4 g Friggitielli

0.6 g Guanciale

0.2 g Granella di pistacchio di Bronte

q.b. Basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna, mini pimer, padella.

Preparazione

Una volta pronto l'impasto va stagiato a panetti da 280 g e fatto lievitare per 24 ore.

Ho rosolato l'aglio insieme ai friggitielli per 10 minuti, li ho frullati creando una crema che servirà come base sulla pizza.

Dopo di che ho frullato 1/2 burrata condita con sale e pepe. Stesa la pasta della pizza e messa la base di crema di friggitielli, ho aggiunto la provola di Agerola a cubetti e infornata. Precedentemente ho tagliato 5 fettine di guanciale cotte nel forno a 180° per 3/4 minuti .

Sfornata la pizza ho guarnito con guanciale, quenelles di burrata, granella di pistacchi e una foglia di basilico.