



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000790

Registrata in data 10 Ott 2016 alle ore 14:44

da MATTIA DI GIOVANNANTONIO

Ama-Amatrice

AMA AMATRICE una pizza che nasce durante un viaggio ad Amatrice la settimana prima del sisma, quando trovandoci a gustare la matriciana in un' antica trattoria, spinti dalla curiosità e dalla voglia di riportare questa antica tradizione su una delle mie pizze, chiediamo di parlare con la cuoca, un' anziana signora che ci mette a conoscenza della vera tradizione e delle origini del piatto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto per 6 persone:

1 kg Farina 0 grano tenero

600 g acqua

30 g sale

30 g olio extravergine di oliva

1 g lievito di birra.

Sugo

500 g Pomodoro Datterino

Strutto q.b.

250 g Guanciale

Peperoncino q.b.

Farcitura

100 g salsa

80 g fette di guanciale croccante

Pecorino di grotta 36 mesi q.b.

Pepe q.b.

Preparazione

Introdurre nell' impastatrice la farina e far ossigenare per 1 minuto, introdurre il lievito e 80% di acqua, un altro 20 % poco alla volta, passati 6 minuti introduciamo il sale e dopo 6 minuti l' olio e dopo altri 6 minuti spegniamo.

Mettere l' impasto in un recipiente e depositarlo in frigo per 24h (le ore variano rispetto al w che utilizziamo). Trascorse le 24h tiriamo fuori e lasciamo a temperatura ambiente per 2/3 ore poi facciamo i panetti da 270 g circa e li lasciamo a temperatura ambiente per 3/4 ore prima del utilizzo.

Mettere una pentola sul fuoco con dell' acqua e portare ad ebollizione e versare all' interno i datterini per circa 2 minuti; scolare il tutto e lasciare stiepidire, nel frattempo tagliare il guanciale a dadini non molto grandi. Una volta tiepidi riprendere i datterini e togliere la pelle e metterli in un recipiente dove li passeremo con un mixer ad immersione, prendiamo una padella mettiamo al suo interno lo strutto facciamo sciogliere a fuoco vivo e introduciamo il guanciale a dadini quindi rosolare. Introdurre il peperoncino e subito dopo il sugo abbassare il fuoco e appena bolle spegniamo.

Facciamo raffreddare e togliamo il guanciale dal sugo.

Una volta freddo prepariamo la pizza mettiamo 80/100g di sugo e inforniamo, nel frattempo mettiamo nel forno delle fette di guanciale a rosolare, tiramo fuori e mettiamole a scolare su della carta. Una volta tirata fuori la pizza dal forno la guarniamo con guanciale croccante scaglie di pecorino di grotta 36 mesi e una spolverata di pepe.

Vino consigliato

Montepulciano D' Abruzzo