



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003017 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Lug 2019 alle ore 12:47

da CHRISTIAN RICCIO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

AmatRiccia

L' AmatRiccia combina due nomi, per nulla casuali, con una esigenza specifica: portare sulle tavole una pizza che si ispira alla tradizione laziale con ingredienti tipici e di primissima qualità provenienti dal territorio dell'alto reatino quali il guanciale e il pecorino di Amatrice e sottolineare ironicamente il mio cognome e il mio spirito creativo inserendo la cipolla di Cannara caramellata in agrodolce, il pecorino in spuma al sifone e i filamenti di peperoncino essiccati.

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

1 kg Farina tipo 1
650 g Acqua
1 g Lievito di birra
30 g Olio EVO
27 g Sale

Farcitura:

12 Filetti san marzano dop (Rossoserafino)
80 g Guanciale di Collemaggiore (Azienda agricola Collemaggiore)
Guanciale di suino nero dei monti Reatini, croccantato a bassa temperatura
100 ml Spuma di pecorino amatriciano (Ma.Tru caseificio Petrucci)
Pecorino amatriciano Ma.Tru trasformato in spuma con latte e aggiunta di agar agar
50 g Cipolla di Cannara caramellata in agrodolce (Cipolla di cannara)
Cipolla di Cannara caramellata con aceto di mele e zucchero
10 g Filamenti di peperoncino essiccati (Weiberg)

Strumenti di cottura

Forno, piastra induzione

Preparazione

Immettere la farina nell' impastatrice insieme al lievito far girare 2 minuti, dopodiché immettere acqua al 60%, attendere 10 minuti e aggiungere il sale con la rimanenza del 5% di acqua e dopo 5 minuti inserire l'olio e.v.o. e avviare la seconda velocità; assorbito l'olio spegnere. Attendere 10 minuti e fare un giro di macchina, lasciar riposare 2 ore poi massa in frigo per 44h. Staglio, appretto e frigo per 22h e si avrà l'utilizzo a temperatura ottimale del panetto.

Per la realizzazione dell'AmatRiccia, dobbiamo innanzi tutto preparare la cipolla caramellata in agrodolce e la spuma di pecorino con largo anticipo, almeno tre ore prima.

Cipolla di Cannara caramellata in agrodolce: tagliare 3 cipolle ad anelli non troppo fine quindi adagiarle in una padella larga contenente 500 ml di aceto di mele e 100 g di zucchero, e far cuocere a fuoco lento fino ad ottenere una semiglassa e lasciar raffreddare. Dobbiamo ottenere un colore intenso.

Spuma di pecorino (sifone da 500 ml): grattugiare 220 g di pecorino amatriciano Ma.Tru. e nel frattempo in un pentolino far riscaldare 300 g di latte e far sciogliere 1,5 g di polvere di agar agar; effettuata questa operazione aggiungere il pecorino un po' per volta nel pentolino e farlo sciogliere insieme al latte. Quando si è terminato lasciarlo raffreddare un 10

minuti e immerterlo, con l'ausilio di un passino a maglie fine e di un imbuto, nel sifone.

Chiudere il sifone e caricare con la cartuccia. Far riposare in frigo almeno tre ore ed agitare energicamente in modo frequente.

Il guanciale di Collemaggiore croccante: tagliare il guanciale di Collemaggiore a fettine di circa 2,5 mm ed adagiarlo su di una padella antiaderente, la temperatura di esercizio deve aggirarsi sui 90° circa, il guanciale di Collemaggiore è pronto quando ha perso il grasso in eccesso e risulta di un colore marroncino nocciola, a questo punto toglierlo dalla padella e adagiarlo su carta assorbente e mantenerlo al caldo per fare in modo che non risulti troppo salato.

A questo punto una volta preparata tutta la mise en place procediamo nel creare la mia AmatRiccia.

Stendiamo il panetto, posizioniamo a raggiera i nostri filetti di pomodoro san marzano e la mandiamo in cottura.

Una volta cotta la pizza terminiamo il topping con la spuma di pecorino Amatriciano tra i filetti di san marzano.

A questo punto inseriamo nella spuma il guanciale croccante di Collemaggiore di taglio, affianchiamo la cipolla di Cannara in agrodolce ed infine a chiudere i filamenti di peperoncino essiccati, un giro di olio della Sabina extravergine a giro cornice e la Pizza AmatRiccia è pronta per essere degustata.

Vino consigliato

Consiglio vivamente di abbinarci la birra T-IPA, prodotta dal "birrifico LaDama".

E' una birra in stile American IPA prodotta con malti inglesi e luppoli americani di primissima scelta.

Le note dolci maltate in entrata con sentori di frutti esotici ben si accostano alla consistenza dell'impasto e alla dolcezza del pomodoro e della cipolla di Cannara esaltandone i sentori, mentre il finale amaro equilibrato si bilancia ai sentori del guanciale e del pecorino pulendo ed asciugando bene il palato.

La ricetta ha partecipato a:

Alla trasmissione su Alice tv "il Boss delle pizze 2018", al campionato mondiale della pizza a Parma 2019, al trofeo ciak che pizza 2019