



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000555

Registrata in data 02 Giu 2016 alle ore 19:25

da MAURIZIO DE ROSA

Aquilana

Pizza napoletana con risvolti montanari.

Tempo di preparazione: 9 ore

Ingredienti per 10 persone

Per l'impasto

1 lt di acqua

1,7 kg di Farina 00

5 g di lievito fresco

50 g di sale marino

Per la farcitura

1,5 kg di ricotta fresca di pecora

10 g di zafferano

200 g di pecorino grattugiato

3 kg di zucchine tagliate a rondelle

1 lt di olio di semi di girasole per friggere

pepe macinato q.b.

Preparazione

Impastare sciogliendo il lievito nell'acqua e aggiungere la farina ed il sale fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciar riposare mezz'ora e formare 10 panetti. Lasciar lievitare 8 ore a 24 gradi.

Nel frattempo friggere le zucchine a 180°. Ammaccare la pizza e condire con 150 g di ricotta precedentemente emulsionata con lo zafferano e 20 g di pecorino. Infornare in un forno a legna a 485° per un minuto e farcire con le zucchine fritte e un pizzico di pepe macinato.

Vino consigliato

Trebbiano D'Abruzzo