



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003096 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Ago 2019 alle ore 19:51**

**da VINCENZO BEATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## A ranfetella

Come da tradizione ho riportato sulla pizza il classico patate e polpo.

Impasto con brodo di polpo, crema di patate al timo, fior di latte e, in uscita, rucola, carpaccio di polpo, polvere di olive verdi. Completa la pizza una citronette al limone e prezzemolo.

In passato il brodo di polpo veniva servito caldo in un bicchiere o in una tazza, dove fuoriusciva un tentacolo, che in dialetto napoletano veniva chiamato "ranfetella".

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persona

Impasto per 4 persone:

500 ml Brodo di polpo

700 g Farina 00

0,5 g Lievito di birra

50 g Sale

Condimento per 1 pizza:

120 g Crema di patata al timo

80 g Fior di latte

20 g Rucola

100 g Carpaccio di polpo

5 g Polvere di olive verdi

Q.b. Citronette al limone

Q.b. Prezzemolo

### Strumenti di cottura

Forno a legna 420°

### Preparazione

Versare 0,5l di brodo di polpo fredda ad una temperatura di 4°, versare il 30% della farina, aggiungere il lievito di birra e il restante della farina un po' per volta ed infine il sale.

Lavorare l'impasto per almeno 15 minuti finché risulti asciutto ed elastico.

Lasciar riposare l'impasto in massa per 12 ore, dopodiché formare dei panetti da 250 g e lasciare maturare l'impasto per altre 12 ore.

Passate le 24 ore stendere il panetto di impasto e formare un disco.

Spalmare la crema di patate, aggiungere il fior di latte e infornare.

In uscita condire la pizza con rucola, carpaccio di polpo, polvere di olive verdi, prezzemolo e citronette al limone.