



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000256

Registrata in data 16 Feb 2016 alle ore 13:00

da TIZIANO TERRACCIANO

Barba di frate indiatolata

Gli Agretti anche detti Barba di frate esaltano alla perfezione e danno un tocco di unicità ad una variante della cosiddetta pizza diavola, con filetti di pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. Agrigenus e spianata calabra piccante.

E per avere leggerezza, scioglievolezza e alveolatura anche con un comune fornello elettrico di casa, ammacchiamo un bel panetto " innesto " realizzato con Caputo Rossa al 60% di idratazione e 30 ore di lievitazione a TA, e Caputo Blu Pizzeria al 59% di idratazione e 24 ore a TA

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 panetto
1 mazzetto di Agretti
Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. Agrigenus
1 fettina spessa di spianata calabra piccante
Provola dei Monti Lattari
Aglio
Olio Evo
Peperoncino
Sale

Preparazione

Stendere il panetto e disporre sul disco un pò di succo e i Pomodori San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. Agrigenus precedentemente sfilettati longitudinalmente.

Aggiungere la spianata calabra a listarelle; infornare nel forno ben caldo e quando si sarà alzato il cornicione terminare il condimento con la provola e gli agretti precedentemente sbollentati per 2 minuti in acqua leggermente salata e poi soffritti per altri due minuti con aglio, olio e peperoncino; infornare di nuovo fino ad ultimare la cottura.

Vino consigliato

Piedirosso Campi Flegrei Doc