



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003044 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 16:51**

**da EMANUELE VASSALLO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

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

## Bella Donna

Con questa pizza ho voluto proporre la scarola in modo diverso rispetto ai tradizionali metodi di preparazione (es. zuppa scarole e fagioli, scarola saltata con olive e capperi), bollendola per farle mantenere il gusto inalterato. Per la realizzazione ho utilizzato esclusivamente prodotti campani messi a disposizione da Rossopomodoro.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto diretto:

850 g Farina 00 sacco rosso (Mulino Caputo)

0.5 l Acqua fredda

25 g Sale fino

0.5 g Lievito di birra

Farcitura:

1 Scarola riccia

200 g Pomodorino del piennolo dop

6 Acciughe di Cetara (6-8)

200 g Fagioli Cannellini

15 Pinoli del Vesuvio

50 g Caciotta di Bufala campana DOP (Bufariello)

q.b. Spezie varie

q.b. Sale e Pepe

15 g Zucchero di canna

50 ml Olio extravergine di oliva Dop

3 Olive nere

### Strumenti di cottura

Forno elettrico per la preparazione del confit di pomodorini e forno a legna per la cottura della pizza.

### Preparazione

Tagliare a metà i pomodorini del Piennolo, disporli in una teglia da forno e condirli con sale, pepe, spezie varie, olio extravergine di oliva e zucchero di canna per farli caramellare e dargli così un sapore dolce. Infornare a 160° per circa 1 ora.

Frullare i fagioli (precedentemente cotti) con un filo d'olio fino a raggiungere una consistenza cremosa.

Bollire la scarola riccia per 3/4 minuti, dopodiché farla raffreddare in un recipiente con acqua e ghiaccio per farle mantenere il suo colore verde naturale.

Tostare i pinoli del Vesuvio in una pentola antiaderente.

Scolare 6/8 filetti di acciughe di Cetara dall'olio in eccesso.

Non appena saranno pronti tutti gli ingredienti qui sopra, prendere il panetto di pasta, stenderlo, condirlo con la vostra crema di fagioli cannellini e infornare. All'uscita, aggiungere in ordine: scarola riccia (potete disporla come più vi piace); confit di pomodorini del Piennolo DOP; filetti di acciughe di Cetara; pinoli tostati; scaglie di caciottella di Bufala campana

DOP.