



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001607

Registrata in data 11 Ago 2017 alle ore 20:02

da **MIRKO D'AGATA**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Benvenuti al sud

Questa pizza è un omaggio alle eccellenze gastronomiche di Campania, Calabria e Sicilia. Una miscela di sapori e profumi, un'esplosione di gusto per il palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Biga:

farina 00 200 g

acqua 90 g

lievito 2 g

Impasto:

farina 00 1kg

acqua 680 g

lievito 2 g

biga 290 g

sale 28 g

Pizza:

fior di latte 80 g

olive siciliane al forno una manciata

4/5 alici in olio siciliano

scarola saltata 100 g

n'duja di Spilinga 15 g

pomodino del piennolo una decina di metà

basilico

olio Fragranza Novella di Sicilia

uva passa 10 g

pinoli 5 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo 00 pizzeria

Olive siciliane "infornate"

Alici in olio di Agostino Recca

N'duja di Spilinga

Pomodoro del Piennolo rosso e giallo

Olio Fragranza Novella oleificio Al mulino

Uva passa di Pantelleria

Strumenti di cottura

Forno a legna per la pizza. Fuoco da cucina e padella per la scarola.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per l'impasto il procedimento è sempre una biga di almeno 14 ore a temperatura ambiente.

Impasto idratato al 70% circa e fermentazione di 24 ore in cella frigo in massa, 18 ore di fermentazione in pallina in cella frigo, altre 6 ore circa a temperatura ambiente

Lavare accuratamente la scarola, in una padella capiente mettere a soffriggere uno spicchio d'aglio, un alice sminuzzata, cuocere a fuoco vivo 2/3 minuti, poi aggiungere la scarola e coprire con un coperchio, cuocere fino a che la scarola si ammorbidisce, evitando però di cuocerla troppo, togliere dal fuoco e aggiungere le olive infornate e un pezzetto sminuzzato di n'duja, l'uvetta e qualche pinolo. Pizza: stendere il disco di pasta, irrorare con un filo di olio di oliva, aggiungere la scarola saltata con le olive e i pomodorini schiacciati conditi con basilico, la fior di latte e cuocere in forno a legna. Ultimata la cottura aggiungere i filetti di alici, qualche pezzetto di n'duja e il basilico fresco.

Vino consigliato

Calice di vino bianco Contessa Entellina Ansonica