



Ricetta N. RE002337 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 14:32

da GENNARO LANGELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Borbonia

Pizza BORBONIA già il nome fa pensare a qualcosa di storico e tradizionale. La ricetta è stata pensata per racchiudere con estrema semplicità in un solo piatto i sapori meridionali dello storico Regno delle due Sicilie, con un' accurata ricerca delle materie prime e utilizzando come tecnica per scottare il tonno il forno a legna napoletano come da tradizione di famiglia.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

170 g farina 00

100 ml acqua

0,1 g di lievito

5 g di sale marino

Farcitura:

Trancetto di tonno rosso di Sicilia fresco 100 g

40 g cipolla rossa di Tropea

n. 7/8 fette di pomodori secchi

100/120 g di mozzarella di bufala campana

5 g di olio extravergine

qualche fogliolina di basilico per decorazione

pepe q.b.

sale q.b.

un filo d'olio per scottare il tonno

Prodotti utilizzati

Tonno rosso di Sicilia; cipolla rossa di Tropea; mozzarella di bufala campana dop; pomodorini secchi Basilicata; olio extravergine di Peranzana Dop (Pugliese)

Strumenti di cottura

Forno a legna napoletano

Preparazione

Impasto: versare in una ciotola l'acqua e sciogliere il sale, dopo di che versare il 10% della farina e iniziare ad impastare aggiungendo il lievito e il restante della farina a pioggia; lavorarlo per almeno altri 5/7 minuti dopo aver messo tutti gli ingredienti; lasciarlo lievitare per almeno 12 ore fino a quando il panetto non avrà raggiunto il doppio del volume tenendolo sempre coperto.

Farcitura: tagliare a mezza luna la mozzarella di bufala; aiutarsi con una mandolina o un trinciante per affettare la cipolla dopo di che mettere la mozzarella a fette ben distribuite e la cipolla trinciata sul disco di pasta e un filo d'olio. Infornare, contemporaneamente scottare per circa 50/60 secondi il trancetto di tonno su un foglio di carta alluminio alla bocca del forno, all' uscita dal forno guarnire con pomodori secchi e la tagliata di tonno formando una rosa e ciuffetto di basilico.

Vino consigliato

Chardonnay Baglio del Cristo di Campobello Laudari