



**Ricetta N. RE003349 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Mag 2020 alle ore 11:00**

**da ENZO DE PAOLIS**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Carbonara rivista

Una buona pizza dal sapore molto intenso, gustosa ai palati.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto (36 ore) :

1 Kg Farina Caputo blu (Mulino Caputo)

rn

670 ml Acqua

33 g Sale

2 g Lievito

Farcitura:

Q.b. Piselli freschi

80 g Pancetta

1 Uovo a occhio di bue

80 g Fiordilatte di Agerola

1 Cipolla

Q.b. Panna

Q.b. Pepe

### Strumenti di cottura

Usiamo un forno a legna a temperatura 380 gradi.

### Preparazione

Preparazione impasto: sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina a pioggia, poi il sale a chiusura dell'impasto.

Fare girare il tutto per 15 minuti. Una volta che l'impasto è pronto mettere un panno umido sopra e lasciare riposare per un'ora. Poi iniziamo a fare i panetti da 280 g e li mettiamo negli appositi contenitori.

Lasciamo lievitare per 3 ore temperatura ambiente dopodiché li mettiamo nel frigo temperatura controllata 4 gradi per 20 ore, cacciamo il nostro impasto 4 ore prima del servizio.

Per preparare la vellutata di piselli iniziate a preparare il brodo vegetale, prendete una cipolla e affettatela, in una pentola fate scaldare l'olio leggermente a fuoco basso e mettete la cipolla. Dopodiché unite i piselli (che usiate piselli freschi o congelati il procedimento sarà lo stesso) salate, pepate e mescolate il tutto. Lasciate cuocere circa 5 minuti, poi coprite con il brodo vegetale. Continuate la cottura per altri 15-20 minuti, dopodiché spegnete il fuoco e usando un mixer ad immersione frullate il tutto aggiungendo man a mano la panna fino a raggiungere una consistenza liscia e la densità desiderata. È pronta per essere utilizzata.

Passiamo alla stesura del nostro disco di pasta, aggiungiamo la nostra vellutata di piselli, il fiordilatte di Agerola, la pancetta dopodiché la nostra pizza è pronta per essere infornata.

Alla fine condire la nostra pizza con un uovo ad occhio di bue e un po' di pepe. Buon appetito

### Vino consigliato

Spumante Classico Pinot Nero Brut 64 2014