



Ricetta N. RE002989 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 03 Lug 2019 alle ore 15:54

da CIRO MAGNETTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Carrettiera rivisitata

Vellutata di friarielli con salsiccia del maialino nero del casertano e provola di bufala olio evo

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

625 g farina

15 g sale

1,2 g lievito

375 g acqua

Farcitura

n. 2 fasci di friarielli

q.b. olio

q.b. sale

n. 1 salsiccia di 70 g

n. 1 panetto di pasta di pizza di 280

100 g di provola di bufala

Prodotti utilizzati

Farina blu per pizza del Molino Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna e pala d'acciaio

Preparazione

Il tipo di impasto è un impasto diretto con 15 ore di lievitazione, un impasto classico morbido realizzato con farina blu per pizza del Molino Caputo.

I friarielli sono fatti prima bollire con un filo di olio extra vergine e poi vengono scolati, fatti riposare per 10 minuti e frullati con un pizzico di sale, un pizzico di peperoncino e dopo frullati fino ad ottenere una crema omogenea, che va messa in una scodella d'acciaio e fatta riposare per 15 minuti. Dopo prendiamo il nostro panetto di pasta, lo stendiamo e incominciamo a farcire il nostro disco di pasta con la nostra crema di friarielli e aggiungiamo delle salsicce che abbiamo messo a rosolare leggermente, e fatte riposare, le tagliamo a rondelle e le poggiamo sulla nostra crema; aggiungiamo la nostra provola di bufala tagliata a julienne e la inforniamo nel nostro forno a legna ad una temperatura 400° per 1 minuto. Uscirà una pizza morbida e sugosa.