



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002030 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 12:38

da LUCA VERDICCHIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Cheelepizza

Adoro i gusti decisi e in particolare il piccante, quindi ho preparato una pizza con macinato di maiale, cipolla bianca, cipolla rossa, fagioli neri, peperone giallo, peperoncino fresco, sale, olio piccante e formaggio parmigiano reggiano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 5 persone

Per l'impasto:

1 kg di farina
650 ml di acqua
1,5 g lievito
30 g sale.

Farcitura:

400 g macinato di maiale
n.1 cipolla bianca
n.1 cipolla rossa
n. un barattolo di fagioli neri
n. un peperone giallo
n. un peperoncino fresco
sale q.b.
olio piccante q.b.
Parmigiano reggiano a scaglie q.b..

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: mettiamo 1 kg di farina e aggiungiamo l'acqua e il lievito e per ultimo il sale. Procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo lievitare almeno 12 ore.

Per la farcitura: stendiamo il panetto e aggiungiamo una base di salsa di pomodoro, aggiungiamo il cheele precedentemente preparato, olio piccante, e formaggio a scaglie e inforniamo.

Per il cheele: saltare la carne con un filo d'olio e quando è dorata aggiungere le cipolle ed il peperone tagliato a cubetti e il peperoncino e facciamo cuocere per circa 5 minuti. Aggiungiamo i pomodori pelati schiacciati, aglio tritato, pepe e concentrato di pomodoro insieme con l'acqua dei fagioli e facciamo cuocere per altri 5 minuti e aggiungiamo i fagioli, quindi farlo riposare per 5 -10 minuti,