



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001844 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 09:18**

**da ALBERTO DI SCALA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Conlschia

È una pizza con il coniglio alla brace, un omaggio a Ischia con un tocco di innovazione.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Per l'impasto:

1 l acqua

1,6 Kg farina

50 g sale

1 g lievito

Per preparare la farcitura:

600 g piselli freschi

300 g patate

400 g pomodorini del piennolo

n.1 cipolla

n.1 coniglio (aglio, rosmarino e un po' di vino per la marinatura)

sale

Olio

Farcitura:

80 g di vellutata

120 g di coniglio

70 g di fior di latte

60/70 g di pomodoro del piennolo

olio

### Strumenti di cottura

Forno a legna, brace, tegame

### Preparazione

Aggiungiamo il lievito all'acqua e lo facciamo sciogliere, quindi aggiungiamo tre quarti della farina, il sale e lasciamo impastare, poi aggiungiamo il resto della farina e lasciamo impastare per venti minuti. Lasciamo riposare l'impasto per circa quaranta minuti, poi stagliamo. Far lievitare per circa 18 ore. Prendere i piselli, le patate, la cipolla e metterli in un tegame coperti di acqua, portiamo a ebollizione e quando l'acqua è evaporata frullare tutto. Il coniglio deve essere tagliato e marinato in olio, aglio, rosmarino e un po' di vino per circa un'ora e mezza. Dopodiché cuocerlo alla brace per un'ora circa, una volta cotto disossarlo. Stendere il panetto e farcire con 80 g di vellutata, 120 g di coniglio, 70 g di fior di latte, 60/70 g di pomodoro del piennolo e l'olio

### Vino consigliato

vino rosso Vigna del Lume, Cantine Antonio Mazzella.