



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003546 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2023 alle ore 09:15

da MATTEO LANARO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cono Pizza

La nostra filosofia e il nostro modo di lavorare è sempre stato combattere gli sprechi e utilizzare il più possibile la materia prima, il nostro cono è nato proprio con questa idea. Una volta quando sono avanzati degli impasti abbiamo pensato a una soluzione innovativa e originale per non sprecarli ed è così che è nato il cono; successivamente è diventato uno dei nostri prodotti più amati soprattutto dai ragazzi!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

900 Farina tipo 1 macinata a pietra (Farina Petra)

Impasto esausto ottenuto da una lunga lievitazione, in questo modo sarà molto facile da lavorare e molto digeribile

Farcitura:

240 ml Passata di pomodoro Bio (La Torrente)

Il pomodoro deve essere salsato

400 g Mozzarella fiordilatte (Fior d'Agerola)

Deve essere tagliata a julienne e in modo molto sottile

6 Würstel (Servelade)

Devono essere di pezzatura grossa e non troppo lunghi

400 g Patatine (Mc cain)

Patatine di pezzatura non troppo lunga e non devono essere troppo sottili

Strumenti :

6 Stuzzicadenti

Devono essere lunghi e robusti, quelli per gli spiedi vanno benissimo.

Strumenti di cottura

Forno a 200 gradi celsius

Preparazione

La lavorazione è suddivisa in due cotture e due farciture, bisogna tirare l'impasto in modo uniforme ma non troppo sottile (un mattarello può aiutare) fino a quando non raggiunge la grandezza di una pizza famiglia.

Ottenuto un disco grande si spalma sopra pochissimo pomodoro e si passa alla prima infornata che sarà 1 minuto a 200 gradi, questa cottura veloce farà in modo che l'impasto sia ancora lavorabile!

Sfornata la pizza si taglia in 6 parti uguali, si prendono gli stuzzicadenti e si cuce la fetta di pizza fino a formare un cono ripiegando e arrotolando la pasta su stessa; successivamente si farcisce dentro con la mozzarella alla base, si inseriscono i würstel che devono essere tagliati in 4 parti ad eccezione di due dita alla base del würstel (questo servirà per far sì che i 4 tagli laterali del würstel rimangano ancora attaccati tra loro); nuovamente mozzarella alla base del würstel, questa volta bisognerà un po' comprimerla per far da base alle patatine che rimarranno salde al cono, l'ultima fase è la cottura finale che sarà 14 minuti a 200 gradi. Alla fine si possono sfilare gli stuzzicadenti e rimarrà il cono saldo e pronto per essere mangiato!