



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000234

Registrata in data 08 Feb 2016 alle ore 09:55

da TIZIANO TERRACCIANO

Cuor di San Marzano D.O.P.

Per la tutela totale della D.O.P. del " Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino " e contro ogni ignobile escamotage speculativo sull' agroalimentare campano.

Per un San Valentino piccante sotto tutti i punti di vista, una pizza intrigante sia sotto l' aspetto visivo che del gusto, condita con i più afrodisiaci tra gli ingredienti: il pomodoro, che già veniva usato dagli alchimisti del '500 e del '600 per la preparazione di pozioni d' amore per le misteriose proprietà eccitanti che gli venivano attribuite (per l' occasione ho utilizzato un San Marzano DOP de La Fiammante n°063669 della Campagna 2015); lo zenzero; il peperoncino; i fiori di zucca; l' olio extravergine Italiano.

E per avere leggerezza, scioglievolezza e alveolatura anche con un comune fornetto elettrico di casa, ammacchiamo un bel panetto " innesto " con una intrigante maglia glutinica, realizzato con Caputo Rossa al 60% di idratazione e 30 ore di lievitazione a TA, e Caputo Blu Pizzeria al 59% di idratazione e 24 ore a TA.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

1 Panetto di impasto " innesto " da circa 270g
Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese Nocerino D.O.P.
Succo di Pomodorini Gialli della Piana del Sele
Fiori di Zucca
Fiordilatte dei Monti Lattari
Zenzero fresco
Peperoncino in polvere
Sale
Olio evo Italiano

Preparazione

Con indice e medio di entrambe le mani cominciare ad allargare il panetto dal centro verso l' esterno dando una forma di cuore.

Una volta modellato il cuore lasciare circa 1 cm di pasta senza ammaccarla, lasciando una sorta di altro cornicione che fungerà anche da separatore di ingredienti.

Continuare dunque con le dita a stendere la pizza lasciando una sorta di largo solco tra il cornicione esterno e quello interno.

Cospargere la parte del disco che forma il cuore con il peperoncino, poi col succo e i filettini di San Marzano DOP precedentemente tagliati. Cospargere la parte del disco tra il cornicione esterno e interno con il succo di Pomodorini Gialli. Salare e infornare nel forno ben caldo.

Quando il cornicione si sarà gonfiato togliere la pizza dal forno e completare con i fiori di zucca, le sfoglie di zenzero fresco, il fiordilatte e l' olio. Infornare di nuovo per far sciogliere il fiordilatte e ultimare la cottura.

Vino consigliato

Il vino rosso è l' afrodisiaco preferito dalle donne e dunque quale migliore occasione di bere un " Taurasi " ?

Per chi invece preferisce il bianco non può che scegliere un " Greco di Tufo ", dato che proprietà afrodisiache vengono attribuite al vino ottenuto dal vitigno Greco.