



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002222 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 11:52**

**da GENNARO SERAPPO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Decumani

La pizza "i Decumani" è la Regina del nostro locale.

Il suo tratto distintivo sono i 10 bocconi diversi, ricoperta di crudo di Parma, scaglie di Parmigiano, rucola e pomodorini.

Al centro un bocconcino di mozzarella di bufala le dà il tocco finale.

Il 10 è il nostro numero.

Abbiamo italianizzato il termine latino "decumanus", richiamando il telaio delle 10 strade che formano il centro storico di Napoli e, da buoni Parthenopei, omaggiamo il numero 10 che ha fatto sognare un intero popolo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

L'impasto per 50 panetti è composto da:

6 lt di acqua

360 g di sale

11.500 kg di farina

6 g lievito (la pasta è pronta dopo 8-10 ore).

Farcitura:

50 g Fiordilatte

50 g Melanzane a funghetto

50 g Peperoni in padella

50 g salsiccia di maiale

30 g prosciutto cotto

50 g Ricotta di bufala

30 g Salame napoletano

30 g Prosciutto crudo di Parma

Rucola q.b.

Scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

Bocconcino di Bufala da 150 g

### Prodotti utilizzati

Fior di latte, Melanzane a funghetto, Peperoni in padella, Salsiccia di maiale, prosciutto cotto, Ricotta di bufala, Salame napoletano, Prosciutto crudo di Parma, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Bocconcino di Bufala da 150 g

### Strumenti di cottura

Come da tradizione napoletana usiamo il forno a legna ad una temperatura oltre i 400° C.

### Preparazione

L'impasto è pronto dopo 8-10 ore. La pasta si lavora mezz'ora nell'impastatrice e poi riposa circa 20 minuti sul banco poi si procede a preparare i panetti. Il nostro maestro pizzaiolo la farcisce con i dieci gusti, poi la chiude e la fa cuocere per circa 60/70 secondi nel forno. Dopo la cottura viene decorata con la rucola, le scaglie di Parmigiano Reggiano, il crudo di Parma e nel mezzo la mozzarella di bufala.

### Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Consigliamo una birra dal gusto delicato, una chiara che accompagni ed armonizzi i 10 gusti della pizza così da esaltarne i sapori.