



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002292 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 12:41

da LUCIANO GUARINO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Dolceamore

La patata "cunzata" è un piatto tipico cilentano, ed è l'ingrediente principale della nostra pizza oltre ad altri tre ingredienti rigorosamente campani ed artigianali. Una forte passione e ricerca di prodotti concepiti e trattati tradizionalmente per avere un piatto con i sapori e i sentori di una volta.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 g acqua

25 g sale

1 g lievito

850 g farina.

Farcitura

300 g di patate contadine

20 g di aceto bianco di vino

5 g di origano

pepe q.b.

sale q.b.

10 g di aglio

30 g di peperone crusco secco ma non fritto

100 g di salame artigianale leggermente piccante

provolone del Monaco q.b.

mozzarella di bufala campana q.b..

Prodotti utilizzati

Farina Molino Pizzuti, sale vero, lievito Lesafre, patate e peperone crusco produzione di famiglia, salame artigianale stagionato leggermente piccante di Gioi, provolone del Monaco cantine Fusco, mozzarella di bufala La Cascina Battipaglia. Origano e aglio produzione di famiglia.

Strumenti di cottura

Forno a legna, piastra ad induzione o a gas.

Preparazione

Impasto pizza gluten free: inserire nella planetaria acqua, sale, farina e lievito quindi impastare per circa 6/7 min.

Estrarre dalla planetaria e fare riposare 3 ore quindi procedere allo staglio e lievitazione a temperatura ambiente per altre 20 ore.

Preparazione patata cunzata: bollire e pelare le patate, pulire i peperoni cruschi dai semi e dal picciuolo spezzettare a mano e inserire nella padella con abbondante olio e fiamma bassa. Il peperone deve scaricare e l'olio deve diventare rosso. Aggiungiamo l'aglio e lasciamo soffriggere 1 minuto, poi alziamo la fiamma e inseriamo le patate schiacciate a mano, saltiamo per 5 minuti e sfumiamo con l'aceto di vino bianco. Aggiungiamo sale, pepe, e origano. Una volta steso il panetto aggiungiamo il salame artigianale, la mozzarella, le patate cunzate e inforniamo. All'uscita qualche foglia di

basilico e il provolone del Monaco.