MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003129 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 03 Set 2019 alle ore 13:10
da GIUSEPPE D'AMORE

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della regione: Piemonte
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Domenic e' tre

In questa pizza ho cercato di riproporre il pranzo domenicale napoletano e spero che anche voi abbiate la stessa impressione.
Una pizza che si presenta con una vellutata di friggitelli, su base fiordilatte di Agerola, guarnita con polpettine di manzo ripiene di uvetta, pinoli e grattugiata di pecorino bagnolese che andranno a richiamare la riduzione di ragù di cotica.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1 kg Farina 00
0,750 l Acqua
2 g Lievito di birra
30 g Sale

Farcitura:
300 g Friggitelli
200 g Polpette di manzo
10 g Uvetta
10 g Pinoli del Vesuvio
200 g Pecorino Bagnolese
100 g Ragù di braciola di cotica
100 g Fiordilatte di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto e farlo lievitare per 24 ore, 12 ore in massa e 12 ore in panetto da 270/280 g.
Preparare la vellutata di friggitelli e poi il ragù di braciole di cotica ripiene di uvetta, pinoli, pepe, pecorino bagnolese e prezzemolo, e polpettine ripiene di uvetta e pinoli con grattugiata di pecorino bagnolese.

Vino consigliato

Vino con le percoche