Ricetta N. RE001474

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 12:31

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fiordì

La primavera porta con se colori, vivacità e freschezza. La pizza Fiordì vuole far arrivare e rivivere a chi l'assaggia, tramite il senso del gusto quelle sensazioni sia visive e ricordi delle mattina fresche di primavera, dove si vedono distese di fiori aprirsi e il vento leggero che li sfiora e li culla, tutto questo da il via, l'inizio ad una splendida giornata. Il nome stesso della pizza sta a simboleggiare tutto questo fior-fiore quindi colore, vivacità e dì-giorno quello che si apre alle prime luci dei raggi del sole. Le freschezza casearie del campano si incontrano e si mescolano su questa pizza e riescono ad unirsi in maniera eccellente al fiore di zucca protagonista assoluto della pizza e alle alici per portare in bocca un esplosioni di sapori.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto
1,5 kg di farina 00
1 lt di acqua
2 g di lievito di birra
45 g di sale.

Per la farcitura
n. 5 fiori di zucca
150 g di fior di latte di Agerola
150 g di ricotta di bufala campana
10 g di alici di Cetara
olio extravergine di oliva

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola
Ricotta di bufala campana
Alici di Cetara

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto
Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.
Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15-18 ore coprendoli bene.

Farcitura
Lavare accuratamente i fiori di zucca e pulirli dal pistillo e stelo. Stendere il panetto di pasta con le mani, poi porre alla base della pizza i fiori di zucca aperti, il fior di latte, la ricotta messa a ciuffi con l'aiuto di un sacc-a-poche e le alici; cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita aggiungere un filo di olio extravergine di

oliva.