



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002210 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 16:03

da FRANCESCO PONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Giallo Napoletano

Una marinara tutta meridionale, fatta con le eccellenze del nostro magnifico territorio, gialla come il sole che illumina i nostri mari.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto

1 kg di farina Caputo Blu

1 g di lievito

750 ml di acqua

35 g di sale.

Per il topping:

110 g di datterino giallo in sugo (schiacciato a mano)

20 g di olive nere caiazzane

20 g di capperi di Salina

60 g di alici di Marzamemi

n. 1 spicchio di aglio rosso di Nubia

20 g di origano di montagna

20 g di olio evo bio VaPensiero Nicolangelo Marsicani

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, datterino giallo in sugo Gran gusto, capperi di Salina presidio Slow Food, olive nere caiazzane presidio Slow Food, aglio rosso di Nubia presidio Slow Food, alici di Marzamemi, origano di montagna Gustarosso, olio bio Talento Nicolangelo Marsicani

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Partendo dall' impasto, creato prettamente con farine Caputo ,prendiamo: 1 kg di caputo Blu pizzeria al cui interno sciogliamo con le mani 1 gr di lievito di birra fresco, aggiungiamo poi 750 ml di acqua e 30 g di sale. Ad impasto finito mettiamo la nostra massa a riposo per 24 h, dopodiché lo tiriamo fuori dal frigo e procediamo allo staglio, cioè la formazione dei panetti, di 280 g circa. Dopo lo staglio abbiamo circa 3h di tempo prima che i panetti siano pronti. Nel frattempo schiacciamo con le mani un datterino giallo in sugo; prepariamo l'aglio rosso di Nubia, le olive caiazzane e i capperi di Salina.

Vino consigliato

Birra bionda Fresh

La ricetta ha partecipato a:

3° posto Masterpizza Champion 2018 Napoli, 2° posto Pizza senza frontiere 2018