



Ricetta N. RE002085 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 11:21

da MORSI & RIMORSI PIZZERIE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Graffe con confettura di pomodoro antico

Il gusto inconfondibile delle tradizionali graffe napoletane si arricchisce di una speciale nota di dolcezza nella proposta del maestro pizzaiolo Vincenzo Mirra della pizzeria Morsi&Rimorsi di Caserta. Un impasto leggero e dorato accoglie un insolito ripieno di confettura di pomodoro antico, dando vita a un imperdibile dessert.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 10 persone

Per le graffe:

120 g di burro

n. 2 uova

10 g di lievito

20 g di sale

20 g di zucchero

1 kg di farina

500 g di acqua

Per la confettura di pomodoro:

1 kg di pomodoro passato "Antichi pomodori a filetti".

400 g zucchero semolato

n.2 bucce di limone

Preparazione

La marmellata di pomodori antichi: passate il pomodoro dalla buccia e dai semi, aggiungete lo zucchero e lasciate a riposare per due-tre ore. Trascorso questo tempo, trasferite il composto su fuoco lento e lasciate cuocere finché non caramella e si addensa.

A questo punto spegnete e profumate il tutto con la buccia di limone.

Le graffe: disponete la farina a fontana, aggiungete il sale, lo zucchero, le uova, il burro e l'acqua in cui avrete sciolto il lievito. Impastate il tutto per dieci minuti.

Lasciate lievitare l'impasto per 4-5 ore e poi stendetelo, formate le graffe e lasciatele riposare un paio di ore. A questo punto friggetele in abbondante olio caldo e, una volta cotte, passatele nello zucchero semolato.

Farcite le vostre graffe, ancora calde, con un velo di confettura di pomodoro antico.