



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002520 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 06:40

da ADRIANO MONTEMURRO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Il Sarchiapone (senza sale)

La mia proposta vuole essere un omaggio alla tradizione gastronomica e culturale della Campania e prende il nome da una poesia di Totò "Sarchiapone e Ludovico". Sarchiapone nella composizione del grande artista partenopeo era un cavallo e da qui la forma a ferro di cavallo (oggetto considerato amuleto portafortuna contro il "malocchio") del mio prodotto. Tra l'altro Sarchiapone era anche un personaggio della famosa Cantata dei Pastori. Si tratta di un ripieno cotto al forno realizzato da un impasto per pizza con metodo diretto lasciato maturare circa 12 ore. La farcitura è un gioco di consistenze tra diversi formaggi, salame e tarallo napoletano. La rifinitura nel piatto prevede una fresca caponatina di datterini gialli e rossi con rucola per bilanciare la succulenza della farcitura.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 10 persone

Impasto

1.5 kg farina tipo 00

0.1 kg farina tipo 0

1 lt. acqua di mare depurata

1.5 g lievito di birra

5 g olio Evo

Farcitura

100 g provola di bufala campana dop

70 g ricotta di bufala campana dop

30 g tarallo napoletano

20 g salame Napoli

10 g provolone piccante

Rifinitura (nel piatto)

20 g caciocavallo silano dop

10 g olio evo Cilento dop

Rucola Piana Sele igp q.b.

Datterini gialli e rossi q.b.

Origano selvatico q.b.

Acqua di mare spray q.b.

Prodotti utilizzati

Ricotta di bufala campana dop

Provola di bufala campana dop

Caciocavallo Silano dop

Evo Cilento dop

Rucola della Piana del Sele igp

Tarallo napoletano

Origano selvatico

Datterini gialli e rossi

Strumenti di cottura

Forno elettrico Scugnizzo Napoletano

Preparazione

Si parte da un impasto per pizza con metodo diretto. Lo si lascia maturare per 12 ore circa a temperatura controllata. Realizzati i panetti (250 g cad.) e dopo il giusto tempo di riposo, si comincia con la manipolazione. Tirare delicatamente con le mani il panetto aiutandosi col bordo del piano di lavoro fino ad ottenere un filone di pasta omogeneo di circa 40 cm. Schiacciare con i polpastrelli la forma allungata fino ad ottenere un rettangolo di 10 cm di lato. Avendo preparato un composto con un battuto di salame Napoli, ricotta di bufala e provolone piccante, con l'aiuto di un sac a' poche adagiarlo per il lungo del rettangolo. Sbriciolarvi sopra una parte del tarallo e ricoprire con la provola affumicata. Indi richiudere i bordi e modellare a forma di ferro di cavallo. Infornare a 480° per circa 2 minuti e se necessario aiutarsi con una griglietta di metallo sotto il ripieno per favorire una più veloce perdita di umidità dell'impasto. Una volta nel piatto, sistemare la caponatina già pronta al centro del ferro di cavallo spruzzandovi sopra un po' di acqua di mare spray, completando col caciocavallo Silano e un filo di olio Evo.

Vino consigliato

Asprinio di Aversa doc

La ricetta ha partecipato a:

Serata di beneficenza "Notte di Stelle" - Paestum, giugno 2017