



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003016 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Lug 2019 alle ore 12:25

da GIANLUCA PIERSANTI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Cinghialina

Impasto diretto con farina "00"p 320w idratazione del 58% e maturazione di 72 ore di cui 60 ore in massa a temperatura controllata e 12 ore di appretto sempre a temperatura controllata. Una pizza dal gusto intenso, deciso con note selvaggiamente piccanti.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

146 g Farina 00 w300

83 ml Acqua

4,5 g Sale fino

4 g Olio

0,25 g Lievito di birra

Brasato di cinghiale :

300 g Cinghiale

2 Carote

2 Costa di sedano

1 Cipolla bianca

1 Bicchiere Vino bianco

3 Foglie di alloro

Q.b. Olio evo, sale e pepe nero

Farcitura:

150 g Porcini freschi saltati in padella

30 g Pecorino Romano dop

3 g Fili di peperoncino

150 g Mozzarella di bufala

Strumenti di cottura

Tegame, padella antiaderente e forno a legna.

Preparazione

In un tegame aggiungere olio evo, la brunoise di ortaggi (sedano, carota e cipolla) fare soffriggere ed aggiungere il cinghiale, precedentemente macinato. Far colorare il tutto e sfumare con del vino bianco. Aggiungere un mestolo di brodo o dell'acqua bollente e portare a fine cottura.

Aggiustare di sale con pepe nero e foglie di alloro.

Nel frattempo saltare in padella i porcini freschi, precedentemente tagliati.

Una volta preparato il brasato e lasciato freddare, stendere il panetto di pizza e aggiungere: brasato, porcini e la mozzarella di bufala.

Far cuocere per circa 3 minuti nel forno a legna e, in uscita aggiungere una spolverata di pecorino, i fili di peperoncino e

dell'olio evo per esaltare i sapori.

Vino consigliato

Capichera vermentino isola dei Nuraghi