



Ricetta N. RE001634

Registrata in data 28 Lug 2017 alle ore 10:03

da ORLANDO VISONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Corsica

La Corsica, una terra con spiagge stupende e mare cristallino ma ci sono anche maestose montagne che ci regalano scenari mozzafiato ed è proprio da lì che arrivano i prodotti usati per la nostra pizza, prodotti genuini in una terra incontaminata.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto lievitato 36 ore

10 lt d'acqua

16 kg di farina

4 g lievito di birra

600 g di sale per 100 panetti da 280 g

fegatellu 60 g

brocciu 50 g

pomodoro 30 g

il tomme

olio extravergine d'oliva

basilico

Prodotti utilizzati

Farina Pizzuti Costa d'Amalfi

Pomodoro Mutti

Il fegatellu una salsiccia fresca fatta anche con il fegato del maiale per questo prende il suo nome.

Il brocciu simile alla leggera ricotta ma con un sapore più dolce

Il tomme un formaggio locale.

Strumenti di cottura

Forno a legna 5 palme e classiche pale

Preparazione

Impasto diretto lievitato 36 ore. Mettiamo i 10 litri d'acqua, 600 g di sale, e 6 kg di farina e dopo 5 minuti che si è amalgamato tutto mettiamo 4 g di lievito e 10 kg di farina e dopo 15 minuti è tutto pronto.

Prepariamo il fegatellu con una prima abbondante cottura alla griglia. Stendere il panetto da 280 g mettere il pomodoro, il fegatellu e il brocciu, olio, basilico, e infornare la pizza e all'uscita il tomme a scaglie.

Vino consigliato

Un calice di vino rosso si sposa una meraviglia.