



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002386 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Lug 2018 alle ore 10:26

da DANILA ERCOLE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Marche

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

La Favola

Una pizza nata dall'amore per la terra e i suoi frutti, preparata con una ricetta tradizionale della zona in cui vivo e resa divertente ed ancor più emozionante dalla presenza di un ottimo Parmigiano reggiano 24 mesi ridotto in una golosissima crema.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

500 g farina 0 macinata a pietra

350 g di acqua

20 g di sale

1 g di lievito

Condimento

un pugno abbondante di fave fresche (o un buon prodotto congelato)

finocchio selvatico q.b.

n. 1 fetta di pancetta

n. 1 spicchio di aglio

vino bianco

olio evo

sale

pepe

n. 8 fette di lonza del tuo macellaio di fiducia

50 g di mozzarella fiordilatte scolata dal giorno prima

50 g di Parmigiano reggiano 24 mesi

latte q.b.

n. 1 cucchiaino colmo di ricotta di mucca.

Prodotti utilizzati

Parmigiano reggiano 24 mesi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Come prime cosa mettere il Parmigiano in ammollo con il latte (il latte deve appena coprire il Parmigiano grattugiato). Ora cuociamo le Fave in porchetta: in una padella mettere uno spicchio di aglio, olio, pancetta tagliata molto finemente, quasi tritata, fare rosolare, aggiungere le fave e sfumare con il vino. Aggiungere il finocchio selvatico appena evaporato, il vino, un bicchiere di acqua e lasciare cuocere il tutto per circa trenta minuti con coperchio. Infine aggiustare di sale e abbondante pepe. Metà delle fave schiacciarle grossolanamente e mettere a parte. Riprendere il Parmigiano con il latte, aggiungere la ricotta e frullare energicamente il tutto. Continuare a mescolare mettendo il composto a cuocere a circa 80° per 10 minuti e fare rapprendere la crema. Stendere il panetto della pizza già formato (230 g) , aggiungere la mozzarella e

le fave schiacciate; a cottura ultimata unire le fette di lonza, le rimanenti fave e la crema di parmigiano come da foto .

Vino consigliato

Verdicchio di Matelica Colle Stefano '07. Le sue note speziate e minerali reggono e alimentano eccellentemente secondo i miei gusti l'aromaticità delle fave in porchetta e la succulenza della crema di Parmigiano reggiano 24 mesi, esaltando l'aromaticità tipica di quest' ultimo .