



Ricetta N. RE001196

Registrata in data 06 Lug 2017 alle ore 12:01

da MILENA NATALE

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Leuciana

Ho scelto ingredienti particolari del territorio, ed in particolare della zona di San Leucio, che è un territorio di antiche tradizioni culinarie. Ho usato per la mia pizza un formaggio stagionato 12 mesi con tecniche di affinazione secondo tradizioni borboniche in anfore di terracotta, che viene prodotto solo in questo territorio da un unico artigiano che adotta questo metodo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina;

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Per la farcitura:

100 g mozzarella di bufala campana

6 g pecorino borbonico leggermente piccante

n. 10 asparagi selvatici (per la crema e qualcuno per guarnire)

30 g pancetta di maialino nero casertano

olio evo caiazzano q.b.

burro (per gli asparagi e aglio)

Prodotti utilizzati

Pecorino borbonico

Pancetta di maialino casertano

Asparagi selvatici

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Assemblamo farina, acqua e lievito e amalgamiamo per circa 3-4 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Poi si aggiunge il sale e continuiamo ad impastare per altri 10-12 minuti. Lasciare maturare per almeno 12-16 ore.

Intanto preparare gli asparagi: farli sbollentare in pochissima acqua per qualche minuto e immergerli in acqua fredda e successivamente saltarli in padella con un filo d'olio, aglio e un po' di burro; fare raffreddare e preparare la crema.

Dare la forma al panetto e lasciare lievitare per altre 6-8 ore.

Stendere il panetto e condire con mozzarella di bufala e formaggio (pecorino borbonico) e olio evo. Infornare per un circa 70-90 sec e in uscita aggiungere la crema di asparagi, la pancetta e 5-6 asparagi per guarnire.