



Ricetta N. RE000668

Registrata in data 11 Lug 2016 alle ore 10:15

da ALFREDO FORGIONE

La Margherita di Forgione

La credenza più diffusa vuole che nel giugno del 1889 il cuoco Raffaele Esposito della pizzeria Brandi preparò la pizza Margherita, per omaggiare la nuova sovrana con un piatto i cui condimenti ricordassero il tricolore: mozzarella, pomodoro e basilico.

Peccato che la filologia debba invece dire la propria: numerose fonti dimostrano che veniva servita a Napoli ben prima del 1889, anche a palazzo, come testimoniato dai forni alla Reggia di Capodimonte. Nel 1849 il filologo Emanuele Rocco scrive di combinazioni di ingredienti tra i quali basilico, "pomodoro" e "sottili fette di mozzarella" che guarnivano a imitazione del fiore, la pizza "Fior di Margherita". E già nel 1830 un certo "Ricco" aveva descritto nel libro "Napoli, contorni e dintorni, una pizza a base di pomodoro, mozzarella e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto per 10 panetti
1 lt di acqua
2 kg di farina Caputo "00 Rinforzato"
10 g di zucchero
60 g di sale (un po' più se fa caldo, in meno se fa freddo)
5 g di lievito di birra
30 g di olio evo

Per 4 persone

n. 1 barattolo di salsa di pomodoro
150 g di pomodorini freschi "ciliegino"
100 g pomodorini gialli
200 g fiordilatte
sale
n.10 foglie di basilico
n.4 cucchiari di olio evo
100 g mix di Parmigiano Reggiano di Filiera 24 mesi del caseificio Gennari di Colecchio (Parma) e Pecorino Romano "Deroma" di Torrita Tiberina (Roma).

Preparazione

Impasto

Lavorare la pasta per 20 minuti, farla riposare per altri 20; rimpastarla per 2-3 minuti, aggiungendo l'olio d'oliva. Farla lievitare per 45 minuti, poi comporre panetti da 270 g (o tra i 250 e i 300 g); coprire i panetti e farli riposare per 90 minuti. Inserire in frigo per rallentare la lievitazione (che mentre all'aria aperta è del 100%, in frigo è solo del 20%), e darle almeno 12 ore di lievitazione. Togliere 90 minuti prima della lavorazione per il forno.

Una volta steso il disco di pasta, spargere un mestolo abbondante di salsa sulla pasta ed una manciata di pomodorini freschi rossi e gialli tagliati a pezzetti; poi il fiordilatte, dopo, molte foglie di basilico, una manciata abbondante di mix di formaggi, un pizzico di sale ed un filo d'olio. Infornare.