



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002295 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Giu 2018 alle ore 10:33**

**da VINCENZO FARINA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Marinara del Piennolo

La scelta del Piennolo del Vesuvio nasce dal mio ricordo di bambino legato a mia nonna che lo utilizzava per preparare degli squisiti spaghetti che sono ancora oggi vividi nel mio ricordo e a pensarci mi fanno venire l'aquilina in bocca. Mia nonna come tutte le massaie napoletane era solita tenere i pomodori del Piennolo appesi in cantina ed era per me una grande festa quando mi mandava a prenderne un po' per cucinare perché sapevo già che sarebbe stata una goduria! L'utilizzo di questo prodotto nel napoletano è una tradizione di famiglia che viene tramandata da madre in figlia da generazioni; ogni donna napoletana e della provincia sa che è importantissimo sapere cucinare lo spaghetti con i pomodori del Piennolo del Vesuvio. L'idea di proporre questa pizza nasce appunto dai miei ricordi, credo che la pizza condita con il Piennolo possa dare a chi la mangia l'idea della semplicità e della genuinità dei sapori semplici che oggi purtroppo si sono un po' perduti e scoprire a sua volta una tradizione antica di cucina napoletana, povera e contadina ma non per questo meno notevole. La semplicità dei sapori autentici è quella che non ci stanca mai e che una volta provata lascia nella nostra mente impresse sensazioni e ricordi che perdurano nel tempo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Impasto

Farina Caputo 00 1 kg

Acqua 0,700 ml

Sale 32/36 g

Lievito di birra 0,02 g

Farcitura:

Basilico 40 g

Piennolo del Vesuvio 400 g

Sale q.b.

Origano q.b.

Olio Extra Vergine DOP q.b.

Aglione q.b.

S.Marzano Dop 200 g

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Ore 10:00: mettere nell'impastatrice acqua a temperatura 4°, versare il 70% della farina totale e avviare l'impastatrice per 6 minuti; lasciare riposare per 4/5 ore e al termine delle stesse aggiungere la restante parte della farina contemporaneamente al lievito, avviare per 12 minuti il meccanismo impastante e aggiungere il sale entro i primi due minuti, terminato il ciclo di impastatura verificare la temperatura che non deve superare i 22°.

Ore 15:00: raccogliere l'impasto totale praticando delle pieghe e adagiando lo stesso nella madia (ricoperta da un telo tnt bianco spolverato di farina o in alternativa alla madia si può utilizzare un contenitore in plastica unto d'olio entrambi rigorosamente chiusi per far sì che l'impasto non si secchi a contatto con l'aria).

Ore 22:45 procedere alla stagiatura dell'impasto in piccoli panetti da circa 270 g posizionati in appositi contenitori e

lasciare riposare per le restanti 12 ore tenendo conto che la lievitazione subisce influenze di temperatura in base alle stagioni quindi l'impasto potrebbe necessitare di un lieve aumento o diminuzione di tempo per essere effettivamente pronto per la stesura della pizza.

Farcitura: stendere delicatamente il panetto e procedere alla farcitura, come base usare un velo di S.Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio, bagnate il basilico per non farlo bruciare in cottura, dividiamo in due l'aglio ed eliminiamo l'anima centrale per non farlo rimanere indigesto e tritatelo con una spatola o un utensile da cucina presente in casa, in fine condite con olio sale ed origano a vostro piacimento. La cottura della pizza deve presentarsi dorata su tutti i lati facendo attenzione a non seccarla troppo.

#### **Vino consigliato**

Lacryma Christi del Vesuvio DOP