



**Ricetta N. RE001519**

**Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 10:33**

**da GIUSEPPE PIGNALOSA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## La mia Nerano

Nerano è un posto magnifico e teatro suggestivo di bellezze naturali, culturali ed enogastronomiche della costiera Amalfitana e dalla Campania, a cominciare dall'impasto, a base di acqua Ferrarelle che sgorga dalla fonte di Riardo. La pizza creata da me, prende il nome dalla Costiera, rievocando specialmente i protagonisti indiscussi dei classici spaghetti alla Nerano, zucchine e Provolone del Monaco. La pizza Nerano porta sapori campani con genuinità e semplicità dato dall'origine della preparazione delle zucchine. Le zucchine preparate alla scapece, vengono prima fritte e poi in ultimo condite con un filo di aceto e foglie di menta, danno un'esplosione di gusto fra fresco e agrodolce che si bilanciano in maniera perfetta ed armoniosa con il Provolone del Monaco, formaggio di pasta filata più o meno piccante in base alla stagionatura e tipico di Agerola.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

1,5 kg di farina 00

1 l di acqua Ferrarelle

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura:

70 g di zucchine alla scapece

150 g di fior di latte di Agerola

10 g di Provolone del Monaco a scaglie

n. 3 foglioline di menta

olio extravergine di oliva.

### Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola

Provolone del Monaco

Acqua Ferrarelle

### Preparazione

Impasto: lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15-18 ore coprendoli bene.

Farcitura

Preparazione zucchine alla scapece: lavare accuratamente una bella zuccina e tagliarla a rondelle. In una padella mettere l'olio e non appena sarà ben caldo immergere le zucchine a rondelle e portarle a doratura. Dopo la cottura le zucchine dovranno essere asciugate dall'olio in eccesso e condite con un filo di aceto di vino e foglie di menta.

Preparazione pizza: stendere il panetto di pasta con le mani, poi porre alla base della pizza le zucchine alla scapece e il fior di latte, cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita aggiungere il Provolone del Monaco a scaglie, un filo di olio extravergine di oliva e qualche fogliolina di menta.