



Ricetta N. RE000588

Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 15:50

da TIZIANO TERRACCIANO

## La Montanara A3 di Tiziano Terracciano

Alla scoperta dei sapori di alcuni prodotti che possono essere gustati percorrendo un ideale viaggio sulla A 3 Napoli-Reggio Calabria.

Si parte con le farine "Caputo-il mulino di Napoli" per ottenere una vera e propria nuvola fritta; nella Piana del Sele prendiamo i datterini gialli; a San Demetrio Corone il macinato di suino nero di Calabria allevato allo stato brado; a Lamezia l' olio evo Lametia Dop; a Tropea le cipolle le rosse; a Spilinga la nduja e il pecorino del Monte Poro; a Reggio Calabria la pancetta arrotolata ed il Bivongi Doc Rosso Riserva.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 12 persone

Per l' impasto

0,650 lt acqua

400 g farina 00 Caputo Rossa

100 g farina Caputo 1

500 g farina 00 Caputo Blu Pizzeria

32 g sale

circa 1,5 gr di lievito di birra fresco

Per la farcitura

n. 3 barattoli di datterini gialli della Piana del Sele, interi in succo

600 g di macinato di Suino Nero di Calabria

60 g di nduja di Spilinga

n.12 fettine sottili di Pancetta arrotolata di Reggio Calabria

Sale q.b.

Olio evo Lametia Dop q.b.

n. 12 foglioline di Basilico

Pecorino del Monte Poro grattugiato q.b.

n. 2 Cipolla Rossa di Tropea

Per friggere

Olio di semi di arachidi

### Preparazione

Impasto

Sciogliere in una ciotola circa mezzo grammo di lievito di birra fresco in 350 ml di acqua, aggiungere 400 g di farina Caputo Rossa e impastare per 5 minuti a mano, a questo punto aggiungere 16 g di sale e i 100 g di Caputo 1 e impastare per altri 15 minuti.

Coprire la ciotola e lasciare in puntata per 2 ore a temperatura ambiente e 22 ore in frigo.

Dopo circa 12 ore sciogliere in un' altra ciotola circa un grammo di lievito di birra fresco in 300 ml di acqua, aggiungere 400 g di farina Caputo Blu Pizzeria e impastare per 5 minuti a mano, a questo punto aggiungere 16 g di sale e i restanti 100 g di Caputo Blu Pizzeria e impastare per altri 15 minuti. Coprire la ciotola e lasciare in puntata per 1 ora a temperatura ambiente e 9 ore in frigo.

Unire i due impasti e stagliare in palline di circa 130 g che lieviti-matureranno per ulteriori 8 ore a temperatura ambiente.

## Ragù

Soffriggere una cipolla, rosolare il macinato precedentemente amalgamato con la nduja, aggiungere i datterini gialli, aggiustare di sale e cuocere per circa 30 minuti.

Stendere dunque il panetto come un piccola pizza, friggere in abbondante olio di semi di arachidi.

Riporre la montanara su della carta per fritti e stendervi al centro una fettina di pancetta che si scioglierà parzialmente con il calore.

Condire dunque con il ragù e decorare a piacimento con il pecorino grattugiato, anelli di cipolla, datterino giallo e basilico.

## **Vino consigliato**

Bivongi Doc Rosso Riserva