



Ricetta N. RE002509 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 13:22

da PASQUALE CHIRICO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La pertecara

La Pertecara è il nome che sta a indicare l'aratro. I contadini dell'Irpinia (Basilicata) dopo giornate di lavoro nei campi mangiavano il baccalà ricco di proteine e per loro più facile da avere e in combinazione con altri ricchi prodotti che la loro terra offriva mangiavano questo piatto che io ho riportato e scoperto in tutta la sua bontà anche per le mie origini. Da qui è nato il piacere di proporlo e di farlo conoscere ovunque io vado e dove lavoro e diffondere i prodotti della tradizione e soprattutto benefici.

Io ho usato una farina di grano antico la Risciola un grano tenero che sin dal 1500 offre le produzioni migliori in alta collina dove la ventilazione è sempre presente principalmente in Irpinia (Campania). Essendo parte della famiglia di grani antichi semi di Risciola, non sono stati incrociati e né modificati, mantenendo così negli anni tutte le proprietà nutrizionali, la Risciola è la prima farina che si usava per la pizza napoletana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto con tecnica biga per più pizze:

2 kg farina

88 ml acqua in frigo a 4 - 5°

1 kg farina

60 g sale

4 g di lievito fresco

920 ml acqua

10 ml olio evo della Basilicata

Farcitura

80 g mozzarella

100 g baccalà

30 g peperon

30 g polvere di peperoni

Preparazione

Impasto: per questa pizza ho usato tecnica biga e ho impastato per più pizze 2 kg farina, 88 ml acqua in frigo a 4 - 5°, dopo le 18 ore un'aggiunta di 1 kg di farina e sono andato a completare gli ingredienti con 60 g sale, 4 g di lievito fresco, altra acqua 920 ml, 10 ml olio evo della Basilicata.

Procedimento: in una padella con olio caldo e uno spicchio di aglio (poi tolto) soffriggere i cruschi per pochi secondi da ambo le parti e togliere subito dalla padella (questi si induriscono e c'è tutta la loro bontà), poi il baccalà precedentemente dissalato per alcuni giorni in acqua, fatto bollire e versato nell'olio dove soffriggevano i peperoni, e con aggiunta di peperoncino. Inforno la pizza bianca con mozzarella, fior di latte con sopra il baccalà; all'uscita peperoni cruschi e polvere o filetti di espelletti dolci.