



**Ricetta N. RE002843 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 10:20**

**da SOUL FOOD CIBO PER RINASCERE**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

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

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## La Pizza Intorno

Nella vita cambiare punto di vista è importante. Per rendere l'idea del cambio di prospettiva nei confronti del cibo, vi proponiamo una nostra personale visione del pomodoro, che vi farà sicuramente riscoprire quanto è importante giocare con gli ingredienti per nutrirci a 360°, in modo sano, equilibrato, scegliendo prodotti genuini nel rispetto della piramide dell'alimentazione mediterranea, riscoprendo il bello di ritornare in cucina non per cucinare ma per fare da mangiare?

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

- n. 4 cucchiari di passata di pomodoro
- n. 4 pomodori tondi a grappolo di media grandezza
- n. 2 Bocconcini di Bufala Campana D.O.P.
- n. 1 spicchio d'Aglio Bianco Polesano D.O.P.
- n. 2 cucchiaini di Pecorino Sardo D.O.P.
- n. 2 cucchiaini d'olio EVO Tergeste D.O.P.
- Sale e pepe q.b.
- n. 4 foglie di basilico

Per l'impasto:

- 150 g di farina 0
- 50 g di farina di farro
- 2 g di lievito di birra secco
- 125 g di acqua
- 5 g di sale

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro la Fiammante premium

### Strumenti di cottura

Casseruola e Forno

### Preparazione

Per dare modo all'impasto di lievitare correttamente bisogna prevedere di preparare la pasta almeno il giorno prima.

Preparazione dell' impasto: sciogliere il lievito di birra in un bicchiere con circa 25 g d'acqua. Prendere una ciotola, mettere la farina, il lievito sciolto e tre quarti della restante acqua. Iniziare ad impastare con l'aiuto di un cucchiaino.

Quando la farina ha assorbito l'acqua, aggiungere 5 g di olio evo e continuare a impastare. Mettere il sale all'interno dell'impasto e se necessario, aggiungere il resto dell'acqua. Mettere a lievitare per un minimo di 18 ad un massimo di 24 ore in frigorifero nella parte più bassa.

Preparazione: per preparare la salsa, prendere una casseruola aggiungere 2 cucchiaini di olio EVO Tergeste D.O.P., uno spicchio d'Aglio Bianco Polesano D.O.P. e far soffriggere per pochissimo tempo. Aggiungere la passata di pomodoro, il sale il pepe una punta di cucchiaino di zucchero e il basilico. Far cuocere per bene la passata per almeno 30-40 minuti. Trascorso il tempo di lievitazione dell'impasto, prendere i pomodori, togliere la parte superiore, scavarli all'interno, privandoli dei semi e della polpa. Stendere l'impasto e ritagliare dei quadrotti, che andranno poi ad avvolgere i pomodori.

Con l'aiuto di un cucchiaino inserire all'interno dei pomodori la passata di pomodoro, il bocconcino di Bufala Campana D.O.P., altra salsa e una spolverata di pecorino. Infornare il tutto per 30 minuti a 180°. Servire guarnendo con una foglia di basilico e a piacere un filo d'olio evo a crudo.