



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002911 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 12:36

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Regina con il Parmigiano Reggiano "NASCOSTO"

Abbiamo voluto rivisitare la Regina delle pizze Sua Maestà la Margherita, con un impasto diretto a 24 h di Caputo Rossa al 70% di idratazione, utilizzando prodotti del territorio, con l'utilizzo del Parmigiano Reggiano, che riempie il cornicione della pizza dandogli un tocco di qualità superiore al gusto e rivisitando aspetti storici che prevedevano la spolverata di Parmigiano sulla margherita. I pomodorini invece cotti in olio evo con aglio e basilico, vengono predisposti sulla pizza all'uscita dal forno, finendo la Pizza con delle foglioline tenere di basilico, e dell'olio Olitalia aromatizzato al basilico per esaltarne gli odori dandogli un tocco di qualità e sapore notevole al palato e al gusto.

Tempo di preparazione: 9 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto

1kg di Caputo Rossa

700 cl acqua

30 g olio evo di Olitalia

5 g lievito

50 g di sale marino

Farcitura:

40 g Fior di Latte Campano- Bufala campana

50 g crema di Parmigiano Reggiano 24 Mesi lavorata con una stracciatella di Bufala 100 g

70 g Pomodorini La Fiammante

10 g Foglioline tenere di basilico

5 g olio evo aromatizzato al basilico di Olitalia

Prodotti utilizzati

Caputo Rossa, Lievito, Sale marino, Fior di latte campano, Mozzarella di bufala campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio Evo Olitalia aromatizzato al basilico, Olio Evo Olitalia, Pomodorini la Fiammante, basilico tenero, stracciatella di bufala.

Strumenti di cottura

Forno a Legna, Padella, Pentolino. sac a poche

Preparazione

Spianare la pizza, con un sac a poche, si distribuisce sui bordi la crema di Parmigiano e la stracciatella, rivoltando una parte dell'impasto all'interno della base di pizza, creando un cornicione chiuso, poi si cosparge di fior di latte e bufala e si inforna. All'uscita della pizza dal forno si finisce con i pomodorini spadellati all'aglio e basilico, si aggiunge un filo di olio evo aromatizzato al basilico, e delle foglioline tenere di basilico.

Vino consigliato

Franciacorta