



Ricetta N. RE002868 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mag 2019 alle ore 08:22

da GIANLUCA PIERSANTI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Scampagnata

Impasto diretto con farina "0" 300w idratazione al 57% e farcitura con mozzarella fiordilatte dell'azienda Agro Pontino, carciofi di Sezze alla romana cotti come tradizione, cacio e pepe con pecorino romano dop, lardo di Colonnata Igp e spolverata di mentuccia romana.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di pizza da 260 g
n. 2 carciofi di Sezze Igp
n.1 spicchio d'aglio
60 g di Pecorino Romano Dop
Pepe nero q.b.
80 g di lardo di Colonnata Igp
130 g di mozzarella fiordilatte dell'azienda Agro Pontino
Sale q.b.
Olio evo q.b.
Mentuccia romana q.b.

Prodotti utilizzati

Farina tipo 0 - 300 w, carciofi di Sezze Igp, Pecorino Romano Dop, lardo di Colonnata Igp, mozzarella fiordilatte dell'azienda Agro Pontino, mentuccia romana, olio evo e vino bianco dei Castelli Romani.

Strumenti di cottura

Tegame di coccio e forno a legna.

Preparazione

Pulire i carciofi dalle foglie più dure, lasciandoli interi, tagliare le punte e farcirli con aglio, olio evo, sale e mentuccia. In un tegame di coccio mettere olio e aglio, portare a doratura e aggiungere i carciofi, farciti, a testa in giù. Sfumare con il vino bianco e lasciare cuocere per circa 15/20 minuti coperti con della carta da pane. Nel frattempo unire il pecorino col pepe nero e lasciarlo da parte. Affettare il lardo di Colonnata. Stendere il panetto e, adagiare i carciofi, il cacio e pepe la mozzarella e portare a cottura. In uscita aggiungere il lardo di Colonnata con una spolverata di cacio pepe, mentuccia romana e olio evo. Buon Appetito.

Vino consigliato

Kius brut 2013 azienda agricola Marco Carpineti

La ricetta ha partecipato a:

Campionato Mondiale della pizza 2018 a Parma