



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002446 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 12:38

da GENNARO CATAPANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Scarpariello di Gennaro

Una pizza in cui si ritrovano tutti i sapori del Vesuvio e di un classico "scarpariello".

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Numero panetti 5 panetti da 285 g

1 kg farina

680 g acqua

34 g sale

1,5 g lievito

Per la farcitura:

n. 1 aglio (tritato) soffritto con olio evo e basilico

pomodorini corbarini 500 g

sale q.b.

basilico fresco q.b.

Parmigiano Reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: iniziamo sciogliendo il lievito in 750 cl di acqua e aggiungiamo gradualmente la farina; passati 10 minuti dalla lavorazione dell' impasto sciogliamo il sale nei restanti 250 ml di acqua e versiamo sempre a pioggia la restante parte della farina, lavorandola per altri 10 minuti. Tempo totale 20 minuti circa. Lievitazione 24 h.

Far soffriggere un aglio tritato con olio evo e basilico, aggiungere i pomodorini corbarini, salare, e far cuocere una mezz'ora. A cottura ultimata spezzettare del basilico fresco all'interno dello scarpariello. Una volta che la nostra salsa allo scarpariello é pronta la spalmiamo sul disco di pasta che abbiamo steso e aggiungiamo un velo di Parmigiano Reggiano.