



Ricetta N. RE002365 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 09:47

da DANILA ERCOLE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La "SIGNORA"... pastiera

Una pizza dessert nata dalla rivisitazione della classica e famosissima ricetta della pastiera napoletana... regina immancabile di ogni evento nella mia famiglia, dedicata a mia madre, la vera regina nella realizzazione di questo storico dolce napoletano, sperando di essere alla sua altezza !!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto

100 g di farina integrale Caputo

400 g di farina 0 Caputo

400 g di acqua fredda

10 g di sale

1 g di lievito

15 g di cannella

Farcitura:

n. 2 cucchiaini colmi di grano cotto

n.1 cedro bio

latte q.b.

canditi artigianali al cedro ed arancia q.b.

scaglie di cioccolato extra fondente q.b.

ricotta di mucca q.b.

vanillina q.b.

n.1 fiala di acqua Millefiori

n. 2 uova

60 g di zucchero a velo .

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Procedere nell' impastare gli ingredienti ottenendo un impasto liscio e morbido e formare una pallina da 230 grammi. Far maturare 24 ore in frigo a 4° e lievitare fuori frigo fino al raddoppiamento del volume, circa 4/5 ore. Nel frattempo cuocere il grano con un bicchiere di caffè in vetro colmo di latte per non più di 7/8 min a fuoco basso, unirci la fialetta millefiori, una bustina di vanillina in polvere e un pizzico di sale, fare raffreddare. A parte divido i tuorli dagli albumi che monterò a neve e ripoli in frigo. I tuorli li monto con lo zucchero a velo e la scorza del cedro bio grattugiata. La crema deve risultare ben spumosa. Unisco due cucchiaini di ricotta e amalgamo bene e se necessario continuo a frullare. Unire il composto agli albumi molto lentamente per non farli smontare con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto quindi riporre in frigo. Tagliare i canditi a listarelle sottili, tagliare il cioccolato a scaglie grossolane. Stendere la pallina e con un cucchiaino porvi il

grano in modo grossolano. Cuocere in forno a legna. All'uscita cospargere la pizza con la crema di ricotta (senza esagerare), riporre sulla superficie i canditi qua e là, le scaglie di cioccolato e cospargere con zucchero a velo... verranno sei spicchi.

Vino consigliato

La Matta; Casebianche. Spumante naturale da uve Fiano 100% , rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto che ha generato il vino base, senza zuccheri, lieviti e solfiti. Profumi vegetali e freschezza quasi citrina. Molto dissetante.

La ricetta ha partecipato a:

Gara finale di MASTER pizza champion, classificatasi al 4° posto (non ho avuto l'opportunità di esporla).