



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002401 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 19 Lug 2018 alle ore 10:36**

**da PAOLO TOSTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Trapanese

La pizza Trapanese, condita con un pesto che fa parte della tradizione gastronomica siciliana, in cui vengono usati prodotti freschi e genuini del territorio, è una pizza molto saporita.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

700 g farina 00

300 g farina grano duro

1,5 g di lievito

25 g di sale

25 g di olio extravergine d'oliva

Farcitura:

100 g Pomodori maturi

1/2 Melanzana

15 g Basilico

15 g Mandorle

n.1 cucchiaino Olio extravergine d'oliva

q.b. Pecorino grattugiato

1 spicchio Aglio rosso

Mollica tostata q.b.

Sale fino q.b.

### Prodotti utilizzati

Aglio rosso di Nubia

### Strumenti di cottura

Friggitrice, mixer

### Preparazione

Mettere in una ciotola la farina e il lievito, versare poco alla volta l'acqua e successivamente il sale fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, terminare l'impasto con olio. Terminato l'impasto fare una puntata di 1 ora a temperatura ambiente, dopo la puntata l'impasto sarà cresciuto di volume emanando odori interessanti; fare le palline e lasciarle a temperatura ambiente per una o due ore in maniera di dare il tempo di un inizio di lievitazione. Poi mettere in frigo per almeno 24 ore a secondo del w della farina, il risultato sarà un impasto morbido è soprattutto digeribile.

Per il pesto: lavare e tagliare i pomodori a cubetti, mettere nel mix i pomodori, il basilico lavato e asciugato, le mandorle e uno spicchio d'aglio e frullate il tutto per alcuni minuti, aggiustare di sale, aggiungere l'olio d'oliva e amalgamate bene e fino ad ottenere una crema non tanto asciutta (in caso aggiungete altro olio). Trasferire il composto tutto crudo sulla base della pizza, aggiungere le melanzane non troppo fritte (io preferisco tagliate a mezza luna) e il pecorino e infornate il tutto. Cuocere la pizza a 350°. All'uscita una spolverata di mollica tostata in padella con un filo d'olio d'oliva, qualche scaglietta pelata di mandorle e basilico fresco. Buona Pizza !!!

**La ricetta ha partecipato a:**

3 Campionato mondiale della pizza bianca 2017