



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001755

Registrata in data **04 Set 2017** alle ore **11:11**

da **VALERIA ABBONIZIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Vasanicola

Una pizza pensata ai colori e ai sapori tipici dell'estate, infatti anche il nome "Vasanicola" (termine dialettale Abruzzese) significa basilico, erba aromatica estiva.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Dose per 1 kg di farina da utilizzare un panetto da 250 g

650 g farina 00

250 g farina macinata a pietra

100 g farina 7 cereali

1 g lievito di birra disidratato

25 g sale

25 g olio EVO

600 g acqua.

Farcitura:

100 g mozzarella fior di latte fresca

n. 5 filetti di alicata di Sicilia

n. 2 pomodorini gialli

n. 2 pomodorini neri

n. 2 pomodorini datterini da tagliare in 4 spicchi (neri gialli datterini)

n.6 olive di Nocellara del Belice

basilico

olio EVO.

Strumenti di cottura

Forno elettrico a mattoni refrattari, temperatura di cottura 340°C.

Preparazione

Setacciare e miscelare le farine con il lievito, aggiungere l'acqua fino al completo assorbimento, infine aggiungere il sale e l'olio fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, lasciar riposare, formare dei panetti da 250 g e riporre in frigo per 72 h. Trascorse le ore di maturazione, tirare fuori dal frigo e far arrivare il panetto a una temperatura di circa 20°C, procedere alla stesura dello stesso, condire con la mozzarella fior di latte ed infornare fino a perfetta cottura, all'uscita guarnire con Alicata di Sicilia, pomodorini (nero, giallo, rosso), oliva di Nocellara, basilico e olio EVO.

Vino consigliato

Vino Cococciola un bianco particolare, dal profumo delicato con note di fiori ottenuto da un raro vitigno autoctono Abruzzese Tenuta Ulisse di Crecchio (CH)