



Ricetta N. RE002350 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 17:18

da DANILA ERCOLE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La vita cominciò... con un peccato di gola!!

La succulenza dei prodotti caratterizzano questa pizza come un vero e proprio .. peccato di gola!!! Senza perdere però il giusto equilibrio e senza cadere in un prodotto stucchevole.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per c.a. due panetti da 240 g
110 g farina 0 macinata a pietra
15 g di farina ai cereali (non per il sapore ma per dare tono all' impasto)
75 g acqua
1 g lievito
3 g di sale

Farcitura:

100 g di pancetta arrotolata
n. 2 carciofi (possibilità di utilizzare il congelato di ottima qualità)
100 g di fior di latte
n. 3 patate
rosmarino

Prodotti utilizzati

La pancetta, la mozzarella, e le farine sono tutti prodotti filiera corta della zona in cui vivo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: impastare tutti gli ingredienti il giorno prima, appena raggiunta la consistenza desiderata (morbida ma non troppo appiccicosa) formare dei panetti da 250 g l' uno e mettere a maturare in frigo a 4° per almeno 12 ore. L'indomani tirare fuori dal frigo e far lievitare a temperatura ambiente per 6/8 ore a seconda della temperatura, o comunque fino a che il panetto non sia raddoppiato del suo volume e non risulti ancora freddo. Stendere a mano secondo tradizione napoletana lasciando il bordo pronunciato e cuocere a circa 350°.

Ingredienti: sempre il giorno prima tagliare la fiordi latte a fiammifero e lasciare scolare sino all' utilizzo, pulire i due carciofi privandoli dalle foglie dure tagliarli a fettine e immergerli in una ciotola di acqua e succo del 1/2 limone per non farli annerire. Sciacquarli e cuocerli in padella con un filo di olio evo, uno spicchio di aglio e del sale q.b, e una sfumata di vino bianco. Nel frattempo pelate le patate e tagliarle a petalo, metterli in una teglia con olio evo sale e rosmarino e cuocerle appena in forno a 200° per farle ammorbidire.

Pronta la lievitazione stendere il panetto a mano e condire con fior di latte, carciofi lasciati belli succosi, i petali di patate e la pancetta in ultimo affinché risulti a cottura ultimata ben croccante. Spargere qualche rametto di rosmarino qua e là per dare la giusta freschezza

Vino consigliato

"L' INSOLITO" verdicchio Superiore 2016 VICARI dei castelli di Jesi: vino fresco, sapido e con lunga persistenza gustativa; generalmente abbinato a crostacei e carni bianche ma a mio parere sorseggiato con questa pizza gli dona quella giusta sapidità' che ti spinge con curiosità al prossimo morso