



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002378 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 23:18**

**da CARMINE MAURO**

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## L'emigrante

Una pizza con impasto tradizionale lievitato 24h che ha vinto anche il Festival di Napoli 2002-2003.. L'idea è nata dalla canzone di Mario Merola (che cita "o spaghettu co porpetiello" ) ed è un omaggio che faccio a lui.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

2 kg di farina Caputo Rossa

20 g lievito

50 g sale

Farcitura:

Sugo di polpo con spaghetti 40 g

Pupazzetti di pasta di pizza

Ricotta 250 g

Colorante alimentare azzurro q.b.

Focaccia

Rucola 50 g

Olio evo

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Una volta pronto l'impasto prepariamo prima di tutto il sugo di polpo e poi gli spaghetti che una volta raffreddati verranno posti all'interno della pizza a forma di barca. Alla base della barca poniamo una focaccia che poggia sul mare di ricotta e aggiungiamo la rucola. Tocco finale saranno proprio gli emigranti sulla barca.

### Vino consigliato

Vino bianco frizzantino

### La ricetta ha partecipato a:

Festival a Napoli