



Ricetta N. RE001493

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 11:25

da FRANCESCO PONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lola Bunny

Vellutata di carote con pois di vellutata di piselli, carne magra macinata, provola di Agerola, pecorino romano e basilico riccio napoletano.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Caputo di tipo 1
0,630 l di acqua intorno ai 4°
0,7 g di lievito di birra
30 g di sale.

Farcitura

300 g di carote
200 g di piselli
100 g di carne magra macinata
80 g di provola di Agerola
20 g di pecorino romano

Prodotti utilizzati

Carote e piselli azienda agricola Agriselva
Provola di Agerola Donnarumma
Carne magra macinata de La fattoria di Veneruso
Olio extra vergine Centonze presidio Slow food

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Nella prima fase prepariamo l'impasto utilizzando 1 kg di Farina Caputo di tipo 1; 0,630 l di acqua intorno ai 4° date le alte temperature che stiamo affrontando, 0,7 g di lievito di birra e 30 g di sale.

Queste sono le dosi dell' impasto che dopo aver lavorato per circa 10 minuti nella planetaria resterà in massa per 6 ore a temperatura ambiente e poi ne passerà altre 36 in frigo a temperatura controllata.

6 ore prima dell' utilizzo lo tiriamo fuori e ci apprestiamo a stagiare cioè fare le cosiddette palline.

L' impasto è pronto, adesso dobbiamo occuparci del topping (condimento).

Per prima cosa dobbiamo preparare la vellutata di carote. Prendiamo le carote, le sbucciamo e nel frattempo prepariamo un pentolino con aglio e olio; mettiamo le carote sbucciate nel pentolino condendole con sale e peperoncino e le lasciamo lì a lunga cottura finchè non diventano morbide. Arrivati a questo punto le carote sono pronte per essere mixate, aggiungiamo prezzemolo e le frulliamo in modo da ottenere una crema corposa. Il secondo step è preparare la vellutata di piselli. Praticamente il processo è uguale per quello sopra indicato, solo che a differenza delle carote, nello sritto per i piselli bisogna mettere in padella cipolla e pancetta tagliata molto piccola.

L'ultimo passaggio è quello di far rosolare in padella con un filo di olio la carne magra macinata, raggiungendo una

cottura media, tenendo presente che avrà una seconda cottura nel forno a legna sulla base della nostra pizza.

Vino consigliato

Acqua frizzante Ferrarelle magari, oppure una birra bionda artigianale poco maltosa.