



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002415 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 09:11**

**da NICOLA FALANGA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Luisella

Una pizza farcita con scarola riccia napoletana, pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, filetti di alici di Menaica presidio Slow food, Provola di Jersey, capperi di Salina presidio Slow food, olive nere del Vesuvio, olio extra vergine del Vesuvio.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.600 kg di farina tipo 1

1L di acqua fredda

35 g di sale fino di Trapani

0,05 g di lievito di birra

Farcitura:

100 g scarola riccia napoletana

5/6 pomodorini gialli e rossi del Vesuvio

4 filetti di alici di Menaica presidio Slow Food

100 g provola di Jersey

1 cucchiaino capperi di Salina presidio Slow Food

1 cucchiaio olive nere del Vesuvio

q.b. Olio extra vergine del Vesuvio

### Prodotti utilizzati

Scarola riccia napoletana, pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, filetti di alici di Menaica presidio Slow Food, Provola di Jersey, capperi di Salina presidio Slow Food, olive nere del Vesuvio, olio extra vergine del Vesuvio.

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Mettiamo la farina in un recipiente, versiamo l'acqua ma non tutta e il lievito e iniziamo ad impastare fino a formare un impasto compatto, prendiamo il sale e aggiungiamo il resto dell'acqua, continuiamo ad impastare fino ad avere un impasto solido, liscio e morbido, ricopriamo il tutto con un panno leggermente umido e lasciamolo lievitare.

Prendiamo le scarole, le puliamo e le depositiamo in un recipiente d'acqua calda, le lasciamo circa 1-2 minuti, giusto per renderle croccanti e per accentuare il loro colore; prendiamo i pomodorini, li laviamo e li tagliamo a rondelle.

La provola la tagliamo 2-3 ore prima a julienne, le nostre alici le prendiamo e le facciamo scolare tutto l'olio, i capperi li mettiamo in acqua così da renderli meno salati, le nostre olive le snoccioliamo a mano una per una attenti a togliere tutti i noccioli.

Stendiamo il nostro panetto di pasta, ci porghiamo sopra le nostre scarole, la provola, pomodorini, capperi e olive. La inforniamo e la facciamo cuocere per circa 1 minuto e mezzo, a fine cottura aggiungiamo le nostre alici e un filo d'olio a crudo.