



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001514

Registrata in data 05 Lug 2017 alle ore 10:37

da **MARTUCCI FRANCESCO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mani di velluto

La pizza si chiama così per la vellutata di friarielli con ricotta di bufala così delicata da sembrare velluto. Un' idea partita a casa di mia nonna che è pugliese e preparava le orecchiette non con le cime di rape ma con i friarielli fatti a vellutata.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

750 g di farina

20 g di sale

0,2 g di lievito

1/2 lt di acqua

Per la farcitura:

100 g di friarielli

100 g di mozzarella di bufala

100 g di salsiccia di suino grigio ardesia appena scottata

calcagno a crosta liscia

olio evo Koinè Azienda agricola Benedetta Cipriano

aglio q.b.

peperoncino q.b.

Prodotti utilizzati

Calcagno a crosta liscia

Salsiccia di suino grigio ardesia

Olio evo Koinè Azienda agricola Benedetta Cipriano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Riempire una bacinella con mezzo litro d'acqua e aggiungere 750 g di farina, poi aggiungere 20 g di sale e amalgamare fino a ottenere una massa grezza quindi aggiungere 0.2g lievito continuare ad impastare fino a che l'impasto non diventi elastico e liscio. Mettere a riposare lo stesso in un recipiente e coprire con panno appena umido e lasciarlo per 20 ore a lievimaturare (farina 0 w 250).

Saltare i friarielli in aglio e olio extravergine e peperoncino. Mettere i friarielli nel mixer insieme alla ricotta a pari peso.

Tagliare la mozzarella di bufala a fette.

Sminuzzare la salsiccia e scottarla in olio extravergine. Dopo aver aspettato i tempi di lievimaturazione spezzare l'impasto a panetti da 250 g 3 ore prima di usarlo. Aggiungere la vellutata circa 50/60 g, 100 g di mozzarella di bufala, 100 g di salsiccia appena scottata, una spolverata di calcagno a crosta liscia.

Infornare a 470° cottura 70/80 secondi.

Vino consigliato

Gragnano Otto Uve di Salvatore Martusciello