



**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 persona

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

