



Ricetta N. RE003036 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 10 Lug 2019 alle ore 09:00

da FRANCESCO PONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Marinara in "tortiera"

Ripescando una "ricetta della nonna" e quindi della Napoli del dopoguerra, nasce la Marinara in tortiera, una pizza creata e pensata per accattivare il palato di chi la mangia con un' esplosione di gusti che fanno l' altalena sin dal primo morso. Dolce, salato, piccante e amaro fanno a pugni per guadagnarsi il podio, ma quello che resta dopo il primo boccone è il sorriso di chi torna bambino per un attimo.

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto :

800 g Farina 00 w260

200 g Farina 1 320 W

Macinata a pietra

650 g Acqua

27 g Sale delle saline di Trapani

1 g Lievito di birra fresco

Farcitura:

10 g Alici fresche

n. 1 barattolo Datterino giallo in sugo

80 g Provola di Agerola

n. 1 Trancio di bottarga di tonno rosso armatore

100 g Pan grattato

80 g Olive nere

q.b. Prezzemolo

q.b. Peperoncino

q.b. Aglio

n. 1 Limone

q.b. Aceto

Strumenti di cottura

Per il topping utilizziamo dei fornelli ed un forno a convenzione, mentre per la cottura della pizza consigliato il forno a legna tradizionale, ma dato l'impasto è possibile anche l'utilizzo di un forno a gas o elettrico, dato che la temperatura deve essere non superiore ai 400°.

Preparazione

Per l'impasto: mescoliamo nella planetaria la farina col lievito facendola ossigenare per qualche minuto, quindi inseriamo circa il 60% del totale dell' acqua e lasciamo lavorare la macchina per circa 7 minuti.

Formata una massa abbastanza uniforme, continuiamo a inserire l' acqua molto delicatamente in modo che l'impasto abbia il tempo di assorbire l'acqua in maniera perfetta.

Dopo 15 minuti inseriamo il sale delicatamente lasciando l'ultima dose di acqua per far sì che il sale possa sciogliersi e aderire in maniera perfetta all' impasto.

Terminata questa fase, lasciamo riposare per circa 30 minuti e poi dividiamo la massa finale in 2 parti uguali, adagiandola all'interno di contenitori ermetici che andranno nel frigo a 4° per 24 ore.

A maturazione avvenuta, la nostra massa sarà pronta allo staglio, circa 3 ore prima della lavorazione.

Per prima cosa ci occupiamo del sugo di datterino giallo, versiamo il contenuto nel barattolo in una ciotola e schiacciamo a mano, con forza, i datterini in modo da creare un bel sugo denso che sarà la base della nostra pizza, aggiungiamo un pizzico di sale in modo da mantenere invariato il gusto dolce del sugo. Subito dopo spostiamo la nostra attenzione sulle alici che verranno preparate secondo una vecchia ricetta campana: "in tortiera";

le puliamo liberandole dalla spina e una volta lavate le inseriamo in una padella con aglio, prezzemolo tritato e aceto bianco, e facciamo cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.

Pronte le alici fresche, accendiamo il forno sui 200° e lo lasciamo scaldare.

Nel frattempo, servendoci di un tagliere ed un bel coltello trinciante, tritiamo insieme: peperoncino, aglio, prezzemolo, buccia di limone ottenendo così una polvere molto profumata che mischieremo col pan grattato e una bella spolverata di bottarga di tonno rosso.

Il composto ottenuto, lo adagiamo insieme con un filo di olio extravergine nel ruoto, che andrà in cottura nel forno a 200° per circa 3/4 minuti, così da dargli una leggera tostatura.

Siamo pronti: prendiamo il nostro panetto di 28 ore circa di lievimiturazione e lo ricopriamo col pomodoro giallo preparato in precedenza e 80 g di provola di Agerola tagliata a listarelle. Subito in cottura nel nostro forno a legna a 400° circa per 90 secondi, quindi usciamo la pizza asciugata dal forno.

Mettiamo sopra in ordine: alici in tortiera, il nostro composto di aromi, bottarga e pane grattato tutto tostato, olive nere e un giro di olio extravergine di oliva.

Vino consigliato

Consiglio una birra fresh