



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000197**

**Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 13:20**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

## "Meraviglie delle Due Sicilie"

Una Pizza fatta completamente con ingredienti provenienti dal territorio di quello che fu il Regno delle Due Sicilie, e ogni ingrediente riprende uno dei colori del suo stemma: il giallo dei pomodorini Gialli della Piana del Sele; il rosso scuro della Nduja di Spilinga; il verde dei Pistacchi di Bronte; il bianco della Mozzarella di Bufala Campana Dop; l'oro dell' evo Dauno Dop del Gargano; il paglierino del Grano da cui si ricava la Farina di Napoli del Molino Caputo; l'azzurro è onnipresente nella capitale della pizza e nella nostra squadra del cuore, così come recita un suo vecchio inno: "...'A bandiera tutta azzurra... ca rassumiglia 'o cielo e 'o mare 'e sta città..."

Panetto "innesto" con impasto con Caputo Rossa al 60% di idratazione e 30 ore di lievitazione a TA, e Caputo Blu Pizzeria al 59% di idratazione e 24 ore a TA, per avere leggerezza, scioglievolezza e alveolatura anche con un comune fornello elettrico di casa. □

Tempo di preparazione: 5 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

1 panetto di impasto "innesto" con Farina Caputo Rossa e Farina Caputo Blu Pizzeria  
Pomodorini Gialli della Piana del Sele  
Mozzarella di Bufala Campana Dop  
Nduja di Spilinga  
Pistacchi di Bronte  
Evo Dauno Gargano Dop

### **Preparazione**

Stendere il panetto in una teglia di alluminio e condire il disco con il succo e con i pomodorini stessi, mettere il sale e l'evo.

Infornare nella parte più bassa del forno precedentemente fatto ben riscaldare.

Quando il cornicione si sarà alzato, condire con la mozzarella e la nduja.

Infornare di nuovo nella parte più alta del fornello.

All' uscita condire con i pistacchi grossolanamente frantumati

### **Vino consigliato**

Aglianico del Vulture