



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002316 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 09:28

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Montanara romantica

La pizza Romantica è nata per la passione che ho nei prodotti della mia terra. La combinazione fra pomodorini del piennolo grigliati, la burrata di bufala e le alici di Cetara dà vita a sapori indescrivibili e intensi, che difficilmente riuscirai a dimenticare. Una particolare attenzione va sempre alle materie prime, tutte provenienti da aziende del campano. Viene prima frita in olio di arachidi a 220° per circa due minuti poi farcita con la burrata, i pomodorini grigliati e le alici, e cotta in forno.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura

150 g di burrata di Sorì

50 g di pomodori secchi sott'olio

50 g di alici di Cetara

Scorzetta grattugiata di limone q.b.

Prodotti utilizzati

Burrata di Sorì, alici di Cetara, pomodorini del Piennolo.

Preparazione

Impasto: lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Farcitura: stendere la pasta fino ad ottenere un disco regolare e sottile. Friggere in olio di arachidi a 220° per circa due minuti.

Scolare bene dall' olio in eccesso. Poi porre alla base della pizza la burrata, i pomodorini grigliati e le alici, e cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto per asciugarla del tutto e per renderla più croccante. All' uscita aggiungere origano fresco e la scorzetta di limone.