



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002257 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:17

da MORSI & RIMORSI PIZZERIE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Montanarine al profumo di basilico

Un grande classico della tradizione napoletana rivisitato dai maestri pizzaioli Vincenzo Mirra in chiave estiva. Il profumo inebriante del basilico impreziosisce l'impasto della nostra montanarina. Completa il tutto un delicato sugo di pomodoro cotto secondo tradizione e morbida stracciatella di bufala.

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti per 30 montanarine

Per l'impasto

1,2 kg di farina 00

850 ml di acqua

3 g di lievito

31 g di sale

125 g di basilico fresco

Olio per friggere q.b.

Per il topping

500 g di passata di pomodoro La Fiammante

Stracciatella di bufala q.b.

n. 1 spicchio di aglio

Basilico fresco q.b.

Olio EVO FAM

Sale q.b.

Preparazione

Lavate con cura le foglie di basilico fresco, asciugatele e frullatele fino a ottenere un pesto omogeneo. Amalgamatelo, insieme al lievito sbriciolato, con l'acqua che impiegherete per l'impasto.

Versate la farina nel cestello dell'impastatrice, versate l'acqua preparata in precedenza e lavorate il tutto fino a che non si forma l'impasto.

A questo punto, aggiungete il sale e continuate a impastare, lasciando incordare per bene la pasta.

Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, estraetelo dall'impastatrice e lasciatelo riposare per otto ore prima di procedere con lo staglio dei 30 panetti. Fate riposare ulteriormente questi ultimi per almeno un paio d'ore.

Intanto preparate il vostro sughetto di pomodoro. In una casseruola, fate imbiondire uno spicchio d'aglio con un giro di olio evo. Aggiungete la passata di pomodoro, regolate di sale e profumate il tutto con il basilico. Abbassate la fiamma e lasciate restringere lentamente il tutto.

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando piccoli dischi di pasta, e friggeteli in abbondante olio caldo, finché non saranno belli dorati.

Distribuite su ognuno un cucchiaino di sugo di pomodoro, uno di stracciatella di bufala e una fogliolina di basilico fresco.