



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003070 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 24 Lug 2019 alle ore 11:08

da VINCENZO FARINA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Nerano a modo mio

"Nerano a modo mio" riscopre il gusto della classica cucina napoletana; riprende una ricetta della tradizione che con semplicità si può trasporre anche su una pizza creando così un prodotto di gusto e leggerezza che può essere consumato da tutti anche da chi non ama le pizze con condimenti elaborati.

Vellutata di zucchini alla "Nerano", provola di Agerola, delicata di Provolone del Monaco, crumble di Tarallo napoletano ('nzogna e pepe).

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

1 l Acqua

700 g Farina w340/360

45 g Sale di roccia

0.5 g Lievito di birra

Vellutata di Nerano:

300 g Zucchini

1 spicchio g Aglio

q.b ml Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina

q.b g Sale di roccia

q.b g Pepe nero

q.b ml Acqua

4/5 foglie g Basilico

Delicata di Provolone Del Monaco:

300 ml Provolone del Monaco

q.b ml Acqua

50 g Provola di Agerola

n. 1 Tarallo napoletano

Preparazione

Mettete in padelle delle zucchini a rondelle molto sottili con abbondante olio, dategli un colorito dorato e asciugatele dall'olio in eccesso, fatto ciò passatele per qualche secondo in acqua bollente e procedete alla mantecatura, frullate il tutto lasciando delle zucchini intere per la decorazione.

Tagliate grossolanamente del Provolone del Monaco e mettetelo a bagnomaria controllando la temperatura di 75°, aggiungiamo l'acqua q.b per creare un composto denso ma non liquido.

Dopo avere preparato un'impasto abbastanza idratato e lievitato procedete alla stesura.

Farcite la base con zucchini alla Nerano e un po' di provola, infornate e cuocete la pizza per almeno 90 secondi a 400°.

Ultimata la cottura adagiate le zucchini intere, sbriciolate un bel tarallo e in fine il Provolone del Monaco .

Vino consigliato

