



**Ricetta N. RE001531**

**Registrata in data 28 Ago 2017 alle ore 10:23**

**da ANTONIO VACCARI**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Noi i terroni

Una pizza che vuole essere un gemellaggio Campania, Calabria, Sicilia.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1kg Farina

600 ml acqua

30 g sale

0,3 g lievito (dipende dalla stagione)

Farcitura primo spicchio Campania:

50 g salsiccia

60 g friarielli

35 g mozzarella

Secondo spicchio Calabria:

70 g spianata calabrese

30 g caciocavallo silano

35 g cipolla di Tropea

Terzo spicchio Sicilia:

50 g cioccolato di Modica

n. 1 cannolo siciliano (piccolo)

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

A circa 600 g di acqua viene aggiunto il lievito (0,3 grammi), precedentemente sciolto in acqua. Quindi aggiungiamo 1 Kg di farina e cominciamo a impastare aggiungendo il sale a metà del lavoro. Lievitazione in estate: circa 10 ore a temperatura controllata di circa 22°. Preparazione: stendere un panetto di 290 g e farcire la pizza dividendola in tre parti, una per ogni regione, inserendo tutti gli ingredienti tranne: il cioccolato, il cannolo, la spianata e il caciocavallo, che vengono aggiunti una volta sfornata la pizza. Reinforcare per 10 secondi.

### Vino consigliato

Milleunanotte della cantina Donnafugata