



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001611

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 13:52

da ROSARIO MINEO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Norma lussuriosa

Questa pizza è tra le più rinomate nella stracittadina di Catania. Realizzata in modo più sofisticato per gustare al meglio gli ingredienti protagonisti di questa semplice e altrettanto fantastica pizza.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto ai cereali con farina semintegrale aromatizzata al pomodoro

10 kg Farine di tipo semintegrale dunque 1 e 2 e 30 % di 9 cereali

6 lt di acqua

2,5 g di lievito compresso per kg

25 g di sale per kg

Farcitura

200 g di crema di melanzane

20 g melanzane fritte a Julien

20 g ricotta salata grattugiata

n. 4 foglie di basilico fritto

Prodotti utilizzati

Salsa di pomodoro

Melanzane

Ricotta salata

Basilico.

Strumenti di cottura

Forno a pietra.

Preparazione

Miscelo farine di tipo semintegrale dunque 1 e 2 e 30 % di 9 cereali. Con 6 litri d'acqua faccio 10 kg di farina con 2,5 g di lievito compresso per kg e 25 g di sale per kg. Facciamo girare la farina per farla ossigenare qualche minuto e subito dopo il lievito che serve, poi l'acqua, il sale ed infine olio extravergine d'oliva anch'esso proveniente da un frantoio siciliano. Questo procedimento dura dai 15/20 minuti. Stesura della base pizza e condire con solo pomodoro poi infornare e all'uscita condire con sottili melanzane fritte a julien, crema di ricotta salata e foglie di basilico fritto.