



Ricetta N. RE002538 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 11:59

da VINCENZO ONNEMBO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Not for neapolitans

Regola numero uno: non ci sono regole. L'ananas sulla pizza si può.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto

330 g di farina 00 (290W)

230 g di acqua

0,33 g di lievito fresco

8 g di sale marino fino

Un panetto di pasta di pizza (260-280 g)

90 g Provola di Agerola

100 g Pancia di maiale in salamoia

90 g Ananas grigliato e marinato al bourbon

30 g Pomodori semi-secchi a spicchi

q.b. Crescione Acla e Vene

Olio extra vergine d'oliva

Pepe nero

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per la pancia di maiale: macerare per 24 ore in acqua, sale, alloro, aglio, pepe in grani, rosmarino. Dopo 24 disporre la pancia di maiale in sottovuoto. Cuocere per 3 ore a 95° (sous-vide). Affettare e porzionare.

Per l'ananas: rimuovere il gambo centrale, porzionare ad esagono così da ottenere 6 "filetti". Grigliare per 3-4 minuti con calore moderato (300°). Una volta raffreddati posizionare i filetti in sacchetti sottovuoto insieme al bourbon. Mettere sottovuoto e porzionare solo prima del servizio.

Per la pizza: dopo una lievimaturazione complessiva di circa 30 ore, ammacare il panetto per ottenere il disco per la farcitura. Disporre la provola, i pomodori semiseccchi, l'ananas e la pancia di maiale. Infornare e cuocere per 70 secondi a 450°. Una volta fuori dal forno, distribuire i crescioni Acla e Vene, versare un filo d'olio evo e una manciata di pepe nero.

Vino consigliato

Margarita