



Ricetta N. RE003138 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 11:35

da VINCENZO MONTELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

O ciumm

Pizza genuina con pomodorini datterini, salsiccia, crema di peperoncini d'ò ciumm e scaglie di pecorino, tutti rigorosamente prodotti campani.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

500 ml Acqua fredda a 4°

800/900 g Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)

2 g Lievito di birra fresco

20 g Sale fino marino

30 g Zucchero semolato

30 g Olio evo colline salentine

Farcitura:

400 g Friggitelli

Peperoni d'ò ciumm

320 g Carne di salsiccia di maiale rosa casereccio

Preferibilmente tagliata a punta di coltello

50 g Patate media grandezza

300 g Pomodorini datterini

8 g Aglio (privato dell'anima)

5 g Sale fino marino

360 g Provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna o forno elettrico

Preparazione

Per l'impasto, iniziamo dall'acqua poi sale, lievito, olio*, zucchero e mescolare fino a quando non si scioglie sale e lievito, poi inserire gradualmente la farina fino a quando non formiamo una massa liscia e compatta. Far riposare per 12 ore in un recipiente coperto dopodiché fare dei panetti da 270 g e farli riposare almeno 8/10 h per poi stenderla e farcirli con la crema di peperoncini d'ò ciumm, provola, salsiccia, pomodoro datterino e all'uscita scaglie di pecorino.

N.B se si usa un forno a legna non c'è bisogno di olio e zucchero, mentre col forno elettrico si aggiunge olio per farla morbida e lo zucchero per il colore.

Lavare e privare dei semi i peperoncini verdi, tagliare la patata a cubetti; in un pentolino aggiungiamo aglio e olio e una volta aromatizzato togliere l'aglio e aggiungere patate e peperoncini, fare stufare una decina di minuti e una volta raffreddato li frulliamo.

Vino consigliato

Birra Peroni Gran Riserva