



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000833

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 10:52

da PAOLO GRAMAGLIA

"OPLONTIS" la pizza fritta diventa un dolce

La Pizza Fritta "Oplontis" è una pizza fritta dolce ispirata dalla Cassata Oplontis, con ricotta, uva passa, spezie, miele e frutta candita. La Cassata Oplontis è all' omonimo dolce raffigurato ad Oplonti sulle mura della villa di Poppea Sabina, seconda moglie dell' imperatore Nerone.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 10 persone

1,7 kg di farina
2 panetti di lievito
1 litro d'acqua
1 Kg di ricotta di pecora
n. 4 cucchiari di Miele
kg 1 di provola
20 gherigli di noci di Sorrento
arancio fresco
menta
canditi di arancio, cedro, limone a tocchetti
sale e pepe q.b.
olio per la frittura

Preparazione

Insaporire la ricotta con 4 cucchiari di miele e una spolverata di pepe nero.
Sciogliere il lievito nell' acqua con la farina e il sale, iniziare a lavorare il composto e procedere energicamente, aggiungendo la farina poco alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciamo lievitare per due o tre ore coprendo l'impasto con un canovaccio umido. Non appena i panetti saranno lievitati, stendiamoli in modo da guarnirli con il ripieno: aggiungere ricotta dolce al miele e pepe provola, buccia di arancia grattugiata, sei o sette canditi, mezzo gheriglio di noce una fogliolina di menta, poco pepe macinato al momento.
Chiodiamo i bordi a mo' di calzone e riscaldiamo l' olio, nel quale friggeremo le pizze ripiene per poco più di un minuto o almeno fino a quando l' impasto si sarà dorato. Adagiare su carta e servire.

Chef Paolo Gramaglia
Ristorante President
Pompei

www.ristorantepresident.it