



Ricetta N. RE002597 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 14:44

da FRANCO GALLIFUOCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Parigina alla genovese

La parigina alla genovese nasce dall'unione di due prodotti tipici della gastronomia napoletana, la salsa alla genovese e la pizza parigina .

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti panetto

600 g burro

190 g di farina zero con germe di grano (possibilmente che non superi i 180 w)

Ingredienti pastello

400 g di farina

12 g di sale

250 acqua fredda

Ingredienti impasto per una teglia

500 g di farine per medie lievitazioni di tipo 0 oppure tipo 1

1 g di lievito di birra fresco

15 g di sale

320 ml di acqua

7.5 ml di olio extravergine di oliva

Ingredienti

Salsa e carne alla genovese quanto basta come da ricetta napoletana

400 g di fior di latte

n. 2 uova

Genovese:

Sedano, carote, noce moscata, vino rosso, vino bianco q.b.

2 kg di muscolo

4,5 di cipolle ramate di Montoro

Strumenti di cottura

Forno elettrico teglia 40x60

Preparazione

L'impasto viene effettuato in tre fasi, la prima e quella della preparazione del panetto poi quella del pastello e infine l'impasto finale.

Impasto panetto: disporre il burro, diviso in due parti distanziandolo appena tra due fogli di carta da forno. Aiutarsi con un mattarello per battere il burro fino a quando sarà diventato abbastanza morbido.

Facciamo impastare il burro in planetaria in modo lento o a mano in una ciotola insieme a tutta la farina.

Riponiamo il tutto tra due fogli di carta da forno, appiattiamolo con il mattarello portandolo ad uno spessore di 1 cm circa

dopodiché andrà in frigorifero per almeno 1 ora.

Per la Genovese: mettere nell'olio sedano, carote, noce moscata, vino rosso, vino bianco, 2 kg di muscolo, le cipolle ramate di Montoro fare cuocere il tutto in un pentolone per circa 12 ore. Dopo le prime tre ore togliere la carne e lasciare continuare a cuocere le cipolle.

Una volta raffreddato il tutto sfilacciare la carne e rimescolare il tutto, e condire le parigine con formaggio romano, pepe di fresca macina e fior di latte.

Impasto fase 2

In una ciotola o nella planetaria versare la farina e il sale miscelare e versare poco a poco l'acqua continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e estendibile. Stendere su un piano con una spolverata di farina l'impasto ottenuto e stenderlo in modo rettangolare, quindi porlo tra due fogli di carta da forno e farlo riposare in frigo per almeno 1 ora.

Impasto finale

Stendere su un piano sfarinato il pastello, al centro del quale va messo il panetto di burro e farina realizzato precedentemente. Aiutandoci con i polpastrelli, stendiamo il panetto fino ad assottigliare lo stesso.

Pieghiamo le due estremità del pastello verso il centro e chiudere, passando il mattarello stendiamo l'impasto delicatamente.

Piegare il tutto partendo dal basso formando tre strati e stendere l'impasto con il mattarello.

Girare l'impasto in modo da avere i lati chiusi all'esterno e stendere l'impasto con il mattarello.

Ora piegare l'impasto di 1/4 sia da destra che da sinistra per due volte e chiudere a libro. Chiudere in una pellicola e riporlo in frigo per un'ora.

Effettuare di nuovo tutte le pieghe come da inizio, quindi sia quella a tre che a quattro, aspettare 2 ore prima di utilizzarlo.

Sciogliere il lievito nell'acqua in un apposito recipiente

Aggiungere la farina e impastare a mano oppure se si è in possesso di un'impastatrice usare quest'ultima per circa 6/7 minuti.

Aggiungere l'olio continuando ad impastare e infine il sale, continuare ad impastare per circa 9/13 minuti.

Riporre l'impasto in un recipiente chiuso per circa un'ora e mezza ad una temperatura compresa tra i 18° e i 21° e passato questo tempo riporlo in frigo ad una temperatura compresa tra i 2° e i 3° per circa 18 ore.

Preparazione e condimento

Prendere l'impasto dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 3 / 4 ore. Poggiarlo su un ripiano infarinato e stenderlo delicatamente quasi raggiungendo la grandezza della teglia. Porre l'impasto all'interno della teglia unta precedentemente con un filo d'olio.

Spalmare la salsa della genovese per l'intera teglia.

Sfilacciare i pezzetti di carne alla genovese e condire tutta la teglia, coprire il tutto con il fior di latte.

Ricoprire il tutto con lo strato di pasta sfoglia precedentemente realizzato stendendolo per bene con il mattarello uscendo anche dalle dimensioni della teglia, con i polpastrelli sagomare il contorno della pizza staccando la pasta sfoglia in eccesso. Praticare dei piccoli forellini con una forchetta per tutta la superficie della pizza, spennellare uovo e infornare a 220° in forno preriscaldato nella parte bassa del forno senza che la teglia tocchi la platea. Cuocere per 20/25 minuti.

Vino consigliato

Calice di Aglianico