



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**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 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