



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000089

Registrata in data 15 Dic 2015 alle ore 09:27

da GIUSEPPE PIGNALOSA

PIZZA AGOSTINO

La Pizza Agostino è figlia dell'amicizia e della grande passione che sia io che lo chef Agostino Iacobucci nutriamo per i prodotti della nostra terra. L'abbiamo pensata insieme per presentarla al Taste of Christmas 2015 a Bologna dove ha riscosso molto successo. Rievoca i sapori del Natale a Napoli legati all'uso del baccalà e delle verdure.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 4 persone

Gli ingredienti principali sono infatti il baccalà cotto al vapore e la scarola "schiana", piana o liscia, una indivia napoletana molto in uso dalle nostre parti. Anche nella nostra pizzeria ha avuto un notevole riscontro ed abbiamo deciso di metterla in carta dedicandola ad Agostino.

Per l'impasto: 1,5 kg. di farina 00, 1 lt di acqua, 2 gr di lievito di birra, 45 gr, di sale.

Per la farcia: 150 gr di scarola liscia, 350 gr di fior di latte di Agerola, 250 gr di baccalà, 40 gr di alici sotto sale, 20 capperi di Pantelleria, 5 olive nere, 1 limone freschissimo non trattato, olio extravergine di oliva

Preparazione

Procedimento: Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 gr e lasciare lievitare e maturare per altre 15 ? 18 ore coprendoli bene. Lavare accuratamente la scarola, immergerla in acqua in ebollizione e leggermente salata per 2 minuti. Saltarla poi velocemente in padella con poco olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio. Stendere il panetto di pasta con le mani, porre il fior di latte a cubetti, le olive snocciolate, i capperi e la scarola. Cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita disporvi il baccalà cotto al vapore e lasciato ben sodo e qualche filetto di alici sotto sale. Cospargere con un filo di olio extravergine di oliva e con poca buccia di limone grattugiata al momento.

Vino consigliato

Il vino consigliato: Bardolino Chiaretto 2014 Villa Bella