



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001578

Registrata in data 18 Lug 2017 alle ore 12:36

da VINCENZO ANGILLOTTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Calabria

Fresca e dal profumo intenso come quello della terra da cui prende il nome, la pizza Calabria lascia estasiati con il suo contrasto di grandi ingredienti.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

800 g di farina 00

500 ml d'acqua

0,5 g di lievito

15 g di sale

Per la farcitura:

320 g di provola

200 g di olive nere

320 g di cipolla di Tropea

320 g di tonno

Parmigiano Reggiano q.b.

Basilico q.b.

Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Cipolla di Tropea

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Disponete la farina a fontana in una terrina, inserite al centro il lievito che avrete sciolto in parte dell'acqua e iniziate ad amalgamare il tutto con le mani. Proseguite incorporando la restante acqua a poco a poco e, infine, il sale.

Una volta ottenuto un panetto liscio e compatto, lasciatelo riposare per 4-5 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 2 ore in una cassetina per alimenti.

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Disponete su ciascuno 80 g di provola che avrete tagliato a cubetti e lasciato sgocciolare per bene. Proseguite con la cipolla tagliata a fettine sottili, il tonno sbriciolato e le olive nere denocciolate.

Lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi. All'uscita irrorate con un filo d'olio e completate il tutto con un'abbondante manciata di Parmigiano Reggiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico fresco.