



Ricetta N. RE003127 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2019 alle ore 09:49

da SALVATORE GERVAZI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Cetariola

Una pizza con sapori contrastanti ma unici ed equilibrati, che ti portano ad assaporare i prodotti tipici campani

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,5 kg Farina

1 l Acqua

50 g Sale

1,5 g Lievito di birra

Soutè di radicchio e cipolla rossa :

150 g Cipolla rossa di Tropea

250 g Radicchio

Tagliato a listarelle

n.1 Spicchio di aglio

q.b. Olio evo

q.b. Sale

15 g Zucchero

Farcitura:

100 g Soutè di radicchio e cipolla di Tropea

100 g Ricotta di bufala

60 g Provola affumicata di Agerola

q.b. Alici di Cetara

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: ho utilizzato 1,5 kg di farina, 1 litro d'acqua, 50 g di sale, 1,5 g di lievito, versando prima tutta la farina, facendola girare per 2/3 minuti, subito verso l'80% d'acqua. Faccio girare ancora per 4 minuti e poi metto il restante con del sale e giro ancora il tutto per circa 7 minuti. Finito di girare metto l'impasto in massa per 12 ore. terminate le 12 ore eseguo staglio di panetti da 260 g, lasciando riposare per altre 8 ore.

Per la preparazione soutè di radicchio e cipolla rossa ho usato: 250 g di radicchio a listarelle, 150 g di cipolla rossa a listarelle. Prendere la padella e far soffriggere il tutto con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio; allungare il tutto con un po' d'acqua e stufarlo, aggiungere un pizzico di sale e 15 g di zucchero.

Stendere l'impasto lievitato, prima condire col soutè e una volta messa la provola, aggiungere ciuffi di ricotta di bufala campana e alici di Cetara.

Adagiare il tutto nel forno a legna con temperatura 400° e cuocere la pizza per 120 secondi.

Buon appetito

Vino consigliato

Birra grolsch weisen