



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001952 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Feb 2018 alle ore 12:35

da MARILENA AMOROSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Pizza "Ciro fa' tu"

La nostra trattoria e pizzeria da Donato apre i suoi battenti negli anni '30, con il capostipite Donato Amoroso. Le proposte culinarie sono sempre state fedelmente legate alla cucina e alla pizza tipica napoletana. Per far onore al nostro sugo per eccellenza e rappresentativo della vera tradizione napoletana, il ragù, non possiamo non proporvi la nostra pizza con questo ingrediente.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 1 persone

Per la preparazione del ragù

500 g di muscolo di vitello a pezzi

300 g muscolo di maiale

300 g tracchie di maiale

n. 2 salsicce di maiale

n.1 braciola di cotica (a piacimento)

4 kg pomodori San Marzano

n.1 cipolla media

350 g olio extra vergine di olive italiane

n.1 cucchiaio di sugna

1/2 bicchiere di vino bianco secco

sale q.b.

basilico.

Per l'impasto della pizza per 10 panetti:

1lt acqua

1500 g farina

3 g lievito

20 g sale (la quantità varia seconda del clima)

Per la farcitura:

ragù q.b.

100 g provola di Agerola

pepe q.b.

parmigiano reggiano q.b.

basilico

Prodotti utilizzati

Per l'impasto della pizza farina del Mulino Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Il ragù è un sugo della tradizione napoletana che per un'ottima riuscita deve avere una cottura lenta e lunga. Versare l'olio nella pentola lasciarlo intiepidire per poi aggiungere i vari tagli di carne, lasciare rosolare la carne lentamente per poi aggiungere la cipolla, fare rosolare anch'essa per poi versare il vino bianco. Far sfumare bene il vino, aggiungere il pomodoro pelato precedentemente passato, il cucchiaio di sugna, sale e basilico. A questo punto lasciare cuocere lentamente e rimescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, evitando che il fondo si attacchi. Quando trascorso il tempo segnalato il sugo è ben ristretto, spegnere e lasciare riposare, la tradizione vuole che il sugo venga usato il giorno dopo.

Preparazione dell'impasto: preparare l'impasto sciogliendo il sale e il lievito nell'acqua, aggiungere la farina e impastare. L'impasto deve risultare liscio e morbido, procedere allo staglio dei panetti e lasciare lievitare per 12/14 ore. A questo punto è pronto per essere steso e preparare la pizza. Aggiungere sul disco steso il ragù, la provola affumicata, il basilico, pepe e parmigiano reggiano. Infornare e cuocere lentamente.

Vino consigliato

Birra o vino rosè d'Aglianico

La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7 su 7