



Ricetta N. RE002148 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 10:39

da CIRO PELLONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Damatriciana

La pizza damatriciana nasce dall'idea di unire 2 culture, quella partenopea proponendo la pizza e quella romana con una ricetta tipica della sua cucina.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

impasto
1 lt acqua
1,7 kg farina 0 e 00
50 g sale
1 g lievito di birra

Sugo damatriciana:

Guanciale 125 g
Pecorino romano dop 75 g
Parmigiano Reggiano q.b.
Pomodoro dama lampadina 400 g
Olio extra vergine d'oliva n. 1 cucchiaino.
Vino Bianco Secco 50 ml.
Sale e pepe q.b.
Peperoncino n. 1

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, pecorino romano dop, guanciale di maiale, pomodoro Dama, olio evo, farina Caputo

Strumenti di cottura

Padella antiaderente, forno a legna.

Preparazione

Per l'impasto mettere in impastatrice 1 lt acqua, 1,7 kg di farina 0 e 00, 50 g sale, 1g lievito di birra e lasciar lavorare per 15-17 minuti. Una volta che l'impasto si presenta lucido possiamo lasciarlo riposare 10 minuti per poi procedere allo staglio dei panetti. Lasciandolo riposare in tavole di legno coperte per un minimo di 12 h.

Si inizia mettendo in una padella il guanciale a pezzetti, olio d'oliva e peperoncino. Rosolare a fiamma vivace per qualche minuto e sfumare con il vino bianco.

Togliere, scolandolo bene, il guanciale dalla padella e tenerlo da parte, al caldo.

Unire all'unto rimasto in padella il pomodoro, che va cotto per qualche minuto, aggiustandolo di sale. Togliere il peperoncino, che a questo punto avrà dato il suo sapore, evitando di bruciarlo e aggiungere alla salsa i cubetti di guanciale finendo di cuocere e addensare la salsa. Una volta pronto l'impasto stendiamo la nostra pizza e aggiungiamo il nostro sugo aggiungendo parmigiano e basilico ed un filo d'olio. inforniamo per 120 secondi e all'uscita aggiungere ancora del pecorino romano dop grattugiato.

Vino consigliato

Piedirosso dei Campi Flegrei Colle Rotondella