



Ricetta N. RE001748

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 13:00

da **VINCENZO ONNEMBO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza del Padron

Una pizza caratterizzata dall'inconfondibile profumo dei peperoncini verdi dolci che trova il suo equilibrio nei colori e nei sapori degli ingredienti: la dolcezza del pomodorino contrasta il sapore amaro dei peperoncini, il pecorino e il fior di latte donano sapidità, il basilico e l'olio evo la freschezza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

540 g di farina 0

130 g di farina Tipo 1

450 g di acqua

0,67 g di lievito fresco

18 g di sale marino fino

Un panetto di pasta di pizza (260-280 g)

80 g Fior di latte di Agerola

80 g pomodorino ciliegino infornato

90 g peperoncini verdi dolci (friggirelli)

30 g scaglie di pecorino romano d.o.p. (6-8 mesi)

n. 4-6 foglie di basilico fresco di stagione

un filo d'olio extra vergine d'oliva

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Tempi di gestione impasto: 1 ora di riposo, staglio, 24 ore in cella frigo, 6-10 ore temperatura ambiente. Cuocere i pomodorini e i peperoncini in teglia (separatamente) con olio e sale. "Ammaccare" il panetto di impasto preparato almeno 30 ore prima. Distribuire il fior di latte (julienne) e i pomodorini per creare una sorta di griglia dove poi posizionare i peperoncini. Infornare e cuocere per 55 secondi a 460°. Una volta fuori dal forno, distribuire le scaglie di pecorino, il basilico e versare un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Birra artigianale IPA THE GOAT