



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002317 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 14:56

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza esotica

La pizza Esotica porta sapori campani con genuinità e semplicità ed uno sguardo rivolto alla reinterpretazione dei prodotti e delle ricette, dato dall'origine della preparazione delle zucchine. Le zucchine preparate alla scapece, vengono prima fritte e poi in ultimo condite con un filo di aceto e accompagnate da fiori di violetta, danno un'esplosione di gusto fra fresco e agrodolce che si bilanciano in maniera perfetta ed armoniosa con il fior di latte di Agerola e la pancetta croccante.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura

150 g di Fior di latte di Agerola

50 g di zucchine alla scapece

50 g di pancetta pepata

n. 5 fiori di violetta

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola, zucchine alla scapece.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Farcitura

Preparazione zucchine alla scapece: lavare accuratamente una bella zuccina e tagliarla a rondelle. In una padella mettere l'olio e non appena sarà ben caldo immergere le zucchine a rondelle e portarle a doratura. Dopo la cottura le zucchine dovranno essere asciugate dall'olio in eccesso e condite con un filo di aceto di vino e fiori di violetta.

Preparazione pizza: stendere il panetto di pasta con le mani, poi porre alla base della pizza le zucchine alla scapece, il fior di latte e la pancetta, cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e qualche fiore di violetta.