



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000506

Registrata in data 16 Mag 2016 alle ore 12:45

da TIZIANO TERRACCIANO

Pizza Fasul e Coten

I Fagioli con le cotiche sono irresistibili anche sulla pizza! Esaltati da un impasto gustoso e alveolato nonostante la ridotta temperatura di 250 °C del fornello elettrico, impastato con Farine Caputo Rossa al 75% e Caputo 1 al 25%, idratazione del 63% e lievi-maturazione di 30 ore a TA.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 Panetto per la pizza
Pomodori San Marzano Dop ridotti in polpa finissima
1/2 Braciola di cotenna
Fagioli cannellini
Scamorza affumicata
Pinoli
Uva passa
Sedano
Parmigiano
Pepe, Sale, Evo

Preparazione

Stendere il panetto in una teglia di alluminio e condire il disco con un velo di polpa di San Marzano Dop e salare.
Cospargere di fagioli con un po' del loro succo per evitare che si secchino troppo in cottura.
Tagliare a fettine mezza braciola di cotenna, scegliere la più bella e posizionarla al centro della pizza.
Ridurre a pezzettini le altre fettine e posizionarle sul disco insieme a qualche pinolo e qualche chicco di uvetta, pepe e un filo di olio evo.
Infornare nella parte più bassa del forno elettrico precedentemente fatto ben riscaldare a 250 °C.
Quando il cornicione si sarà alzato, condire con la scamorza affumicata fatta a listarelle e dei piccoli pezzettini di sedano;
Infornare di nuovo fino a che non si sarà sciolto il latticino e all' uscita decorare con una fogliolina di sedano.

Vino consigliato

Greco di Tufo