



Ricetta N. RE000458

Registrata in data 27 Apr 2016 alle ore 16:30

da VINCENZO COCCIA

## PIZZA FRITTA BACCALA' E SCAROLA

Questa pizza trae ispirazione da una ricetta di IPPOLITO CAVALCANTI: il Pasticcio de pesce dal trattato "Cucina teorico-pratica" del 1837.

Si è partiti dalla classica pizza tradizionale con la scarola e si è cercato di crearne una fritta con l'aggiunta del baccalà.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Impasto:

1.000 g di farina di grano tenero 00 260W

600 g di acqua

27 g sale

0,5 g lievito di birra

400 g di baccalà pulito e dissalato

500 g scarola liscia pulita

100 g olive nere di Gaeta denocciolate

30 g pinoli

30 g uva passa

### Preparazione

Preparazione condimento:

Dissalare il baccalà al punto giusto di sapidità, lavare ed eliminare le spine; procedere alla cottura mediante l'utilizzo di una pentola per cottura a vapore lasciando semi-cruda la parte interna.

Pulire e lavare le scarole e cuocere mediante l'utilizzo di pentola per cottura a vapore lasciando morbida la scarola alla quale andranno aggiunti a cottura quasi ultimata i pinoli, l'uva passa e le olive nere di Gaeta.

Procedimento impasto a mano

Versare l'acqua in una insalatiera di medie dimensioni, sciogliere il sale e stemperare il lievito compresso; aggiungere 2/4 della quantità totale della farina.

Ottenuta una crema priva di grumi, aggiungere la restante farina a pioggia fino all'ottenimento del punto di pasta desiderato ottenendo una massa compatta ed elastica.

Terminato l'impastamento effettuare un riposo della massa di circa 30 minuti ricoprendola con un panno umido di cotone bianco.

Procedere alla formatura dei panetti di circa 150 g e riporli a lievitare in specifici cassetti ricoperti per circa 12 h a circa 25° in ambiente.

Eseguire la stesura con la tecnica napoletana con la manipolazione rotatoria mediante l'utilizzo dei polpastrelli e condire il disco di pasta con:

60 g di scarola al vapore condita;

40 g di baccalà al vapore

Richiudere il disco di pasta a mò di mezza luna facendo attenzione ad unire bene le parti di giuntura, in modo perfetto,

così da non permettere durante la fase di cottura la fuoriuscita degli ingredienti.

Cuocere in olio di semi di girasole alto oleico/extra vergine di oliva preriscaldato ad una temperatura di circa 190° per circa 40/50 secondi.

Riporre su carta paglia per fritti ed asciugare.

Tagliare e servire mangiandola a mano senza scottarsi.