MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001564
Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 11:21
da DAVIDE CIVITIELLO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza fritta bianco nera

Una pizza molto bella e bicolore, che rappresenta un po' la Campania ed un po' il Veneto e che ho avuto il piacere di preparare anche ad Alice Club , il programma di Alice Tv con Francesca Romana Barberini.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 8 persone

Impasto bianco
350 g di acqua
500 g di farina 00 di forza
15 g di sale fino
1,5 g di lievito di birra

Impasto al nero di seppia
350 g di acqua
550 g di farina 00 di forza
20 g di nero di seppia
15 g di sale fino
1,5 g di lievito di birra

Per il ripieno
400 g di baccalà ammollato
1 l di latte
100 g di olio extravergine di oliva leggero
150 g mozzarella di bufala
50 g pecorino
basilico
pepe
salsa di datterino
500 g datterino
50 g evo
n. 1 spicchio aglio
basilico

Prodotti utilizzati

Farina 0 Bio del Mulino Caputo
Nero di seppia

Strumenti di cottura

Pentola con olio bollente

Preparazione

Baccalà mantecato

Mettere a bollire il latte e cuocervi il baccalà per una decina di minuti. Lasciare intiepidire e ripulirlo dalla pelle e dalle spine. Dopo pulito e sfogliato ridurre il baccalà in crema con il minipimer. Aggiungere quindi la mozzarella tagliata a pezzetti e il pepe. Iniziare quindi ad aggiungere olio continuando a lavorare. Lavorare ancora qualche minuto in modo da incorporare aria. Mettere in una tasca da pasticceria e conservate in frigo.
Preparate un filetto di pomodorini con i datterini.

Preparazione della pasta bianca
In una ciotola sciogliere il lievito nell' acqua. Aggiungere la metà della farina, mescolare e unire il sale. Poi poco alla volta, aggiungere la quantità restante di farina e lavorare il composto molto energicamente per alcuni minuti fino a che non si stacchi facilmente dalle pareti della ciotola. Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e lavorarlo energicamente per circa 20 minuti. Formare un unico grande panetto, coprire con un panno e lasciate riposare per 2 ore.
Dividere (o come si dice correttamente, stagliare l'impasto ottenuto in 16 parti di circa 50/60 g ciascuna. Arrotondare i panetti facendo fuoriuscire l'aria dall'impasto e lasciarli lievitare per 6-7 ore su una tavoletta per la pizza, coperti e in un luogo fresco.
In alternativa porli in contenitori per alimenti con coperchio, ben distanziati a 3 cm l'uno dall'altro.

Preparazione della pasta al nero:
Tutto uguale al bianco con la differenza che si deve sciogliere il nero di seppia nell' acqua prima di iniziare l'impasto.

Stesura della pizza
Riscaldare abbondante olio in una padella dai bordi alti.
Prelevare le palline di pasta una bianca e una nera e allargarle in forma circolare. Poi farcire uno dei dischi con un cucchiaio di baccalà e coprirlo con il disco di pasta nero sigillando i bordi molto bene. Schiacciare energicamente i bordi quindi calarla nell'olio bollente dalla lato nero. Con l'aiuto di un mestolo, versare olio bollente sulla superficie bianca della pizzetta, così da farla gonfiare. Sarà cotta appena il lato bianco ha preso un bel colore dorato. Con l'ausilio di una larga schiumarola prelevare la pizza dalla padella e riporla in un cola fritto per eliminare l'olio in eccesso. Disporla su un piatto cospargendo al centro di ciascuna un cucchiaio di salsa di pomodori, una foglia di basilico e spolverare con il pecorino grattugiato.

Vino consigliato

Vino Bianco Fiano , "Oi Ni Tenuta Scuotto" Campania