



Ricetta N. RE001476

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 14:24

da ANGELA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza frita montanara bufala e datterini con pesto

Pizza frita "Montanara" con pomodoro datterino e mozzarella di bufala e farcita di pesto al basilico.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 7 persone

ingredienti per 7 pizze 200 g
500 g di acqua
800/900 circa g di farina "00"
15 g di sale fino marino
1,5 g di lievito di birra

Farcitura

pesto di basilico
700 g pomodori datterini
1,5 kg di mozzarella di bufala
100 g di grana padano
100 g di pecorino romano
basilico fresco
olio extravergine di oliva

Prodotti utilizzati

mozzarella di bufala campana d.o.p.
pomodori datterini

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Preparazione della pasta: versare 3/4 della farina nella ciotola grande o madia e nell'altra metà tutta l'acqua e sciogliere sale e zucchero.

Sbriciolare il lievito nella farina. Iniziare a tirare la farina con le mani evitando di formare grumi. Aggiungere altra farina fino al raggiungimento del punto di pasta. Si vedrà che si stacca facilmente dalla ciotola. Versare l'impasto sul piano di lavoro e impastare ancora con forza per 10 min fino a che sia liscio e di buona consistenza, con una maglia glutinica forte. Prima lievitazione con maturazione: formare un unico grande panetto, coprire la ciotola e far riposare per 1 ora. Formatura o stagliatura: dividere l'impasto in 8 panetti. Arrotondarli per far uscire l'aria. Porli distanziati in un contenitore per alimenti con coperchio, o sotto un panno e far lievitare e maturare per 1 ora in luogo fresco.

Tiella: riscaldare l'olio a 180/200°C. In una padella soffriggere l'aglio schiacciato con l'olio extravergine, quindi aggiungere qualche foglia di basilico e i datterini tagliati a metà. Eliminare l'aglio e fare cuocere per pochi minuti, salando leggermente. Grattugiare il formaggio pecorino e il grana. Tagliare la bufala a fette. Riscaldare abbondante olio da frittura in una padella dai bordi alti. Prelevare le palline di pasta e allargarle in forma circolare versandole nell'olio bollente. Con l'aiuto di un mestolo, continuare a versare olio bollente sulla superficie delle montanare, così da farle gonfiare. Le pizze fritte saranno pronte quando il colore risulterà ben dorato. Con l'ausilio di una larga schiumarola prelevare le pizze

dalla padella ?e porle in un colafritto per eliminare l'olio in eccesso.

Disporre le montanare su un piatto, aggiungendo al centro la mozzarella di bufala tagliata,1 cucchiaino di salsa di datterini, 1 foglia di basilico e 1 cucchiaino di pecorino grattugiato.

Vino consigliato

birra