



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000220

Registrata in data 29 Gen 2016 alle ore 08:35

da GIUSEPPE PIGNALOSA

PIZZA FRITTA OVO CONCIATO

Giuseppe Pignalosa è pizzaiolo dell' alleanza Slow Food quindi sono molti i presidi utilizzati sulle pizze ed in trattoria, così come i prodotti dell' arca, ovvero quelli da preservare con cura.

In seguito ad un viaggio in Tunisia si è pensato di realizzare una pizza fritta con uovo all'interno ispirandosi al " brik " tunisino, fagottino di pasta brik sottilissima, con impasto di farina 00 e semola, poi farcito con purea di patate e formaggio ed un uovo intero e fritto velocemente.

Abbiamo voluto sottolineare la comune appartenenza alla cultura mediterranea con una pizza fritta ispirata al brik. Così nasce la pizza fritta Ovo Conciato dove l' uovo fresco e intero incontra il conciato romano, due elementi che stanno benissimo insieme e si esaltano a vicenda.

Nessuno credeva che una pizza così fuori dai canoni sarebbe piaciuta. Mai dire mai, è stata una novità golosa che ha davvero spopolato. La pizza fritta è servita in dimensioni leggermente più piccole di quella tradizionale ripiena di cicoli e ricotta, per fare in modo che quando la si taglia l' uovo quasi crudo e freschissimo possa colare in ogni sua piega, esaltato dal gusto spinto, sapido ed aromatico del conciato romano diventa una esplosione di sapore. In molti fanno il bis

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 farcia:

un cucchiaio di conciato romano grattugiato

un uovo intero freschissimo

abbondante olio di semi di arachidi per la frittura

Preparazione

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 230 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 - 18 ore coprendoli bene.

Stendere la pasta fino ad ottenere un disco regolare e sottile.

Su una metà del disco di pasta aprire l' uovo lasciandolo intero.

Aggiungere il conciato romano grattugiato grossolanamente e chiudere la pasta a mezza luna.

Friggere in olio di arachidi a 220° per circa due minuti.

Scolare bene dall' olio e servire ben calda.