



Ricetta N. RE001581

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 09:10

da VINCENZO ANGILLOTTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza frittatina

Un grande classico della cucina napoletana in una nuova veste. La pizza frittatina è una tentazione a cui è impossibile resistere!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

800 g di farina 00

500 ml d'acqua

0,5 g di lievito

15 g di sale

Per la farcitura:

500 ml di panna

320 g di provola

320 g di prosciutto cotto

600 g di frittatina di pasta

Olio evo q.b.

Basilico fresco q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Disponete la farina a fontana in una terrina, inserite al centro il lievito che avrete sciolto in parte dell'acqua e iniziate ad amalgamare il tutto con le mani.

Proseguite incorporando la restante acqua a poco a poco e, infine, il sale.

Una volta ottenuto un panetto liscio e compatto, lasciatelo riposare per 4-5 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 2 ore in una cassetta per alimenti.

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Disponete su ciascuno uno strato di panna e proseguite con la provola che avrete tagliato a cubetti e lasciato sgocciolare per bene, le fette di prosciutto e la frittatina di pasta sbriciolata. Completate il tutto con un giro d'olio e qualche fogliolina di basilico.

Lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi.