



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003091 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2019 alle ore 18:44

da ENRICO DE ROSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizzalà arrecanata

Da buon napoletano amante della pizza e del baccalà ho pensato di unire questi due sapori, creando a modo mio con ingredienti campani e di qualità un piatto unico. Creando così un'esplosione di sapori da gustare morso dopo morso.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto diretto:

850 g Farina 00 sacco rosso (Mulino Caputo)

30 g Sale fino iodato

0.5 g Lievito di birra

550 l Acqua fredda

Farcitura:

180 g Baccalà fresco

160 g Pomodorini gialli del Vesuvio

25 ml Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina

15 g Olive nere di Gaeta

q.b. Pinoli

8 g Capperi

q.b. Origano

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Basilico fresco in foglie

25 g Pomodorini semiseccchi

q.b. Sale

q.b. Pepe nero

Preparazione

Versare l'acqua in una caraffa e aggiungere il lievito di birra, mescolare in modo da farlo sciogliere completamente, aggiungere metà acqua (a filo) alla farina e impastare a mano (per la planetaria usare il gancio azionandola a velocità medio bassa) unire anche il sale e la restante acqua. Continuare a lavorare l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio, elastico e compatto. Coprire e lasciare riposare il panetto fin quando non raddoppia di volume.

Cottura baccalà: in una padella antiaderente, a fuoco lento, versare dell'olio evo e uno spicchio d'aglio, aggiungere i filetti di baccalà precedentemente infarinati e cuocere per circa 5 minuti.

Sugo: in una padella antiaderente preparare un soffritto con olio evo, aglio, olive, pinoli, capperi e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 2/3 minuti. Aggiungere i pomodorini gialli e lasciar cuocere tutto a fuoco lento per circa 10/12 minuti.

Arrivati a questo punto aggiungere il baccalà precedentemente cotto con prezzemolo e origano. Lasciar amalgamare il tutto per altri 2/3 minuti. A cottura terminata lasciar raffreddare del tutto.

Giunti al termine: prendere ora il panetto precedentemente preparato, stenderlo e condirlo con gli ingredienti precedentemente preparati e infornare.

A cottura terminata guarnire la pizza con i pomodorini semiseccchi, basilico e un filo di olio evo.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Fiano di Avellino docg (vino bianco fermo)

Piediroso (vino rosso fruttato e asciutto)

Aglianico del Taburno (vino rosso asciutto e vellutato con l'invecchiamento)