



Ricetta N. RE002763 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Feb 2019 alle ore 11:25

da ANGELO RANIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Mammà

Nata nell'ottobre 2017 ed eletta pizza dell'anno al Napoli Pizza Village a novembre dello stesso anno, la Pizzà mammà non ha mai lasciato il podio nella Pizzeria Ristorante di Angelo Ranieri. Sarà per quella nostalgica evocazione della domenica da bambini (napoletani, si intende!), per l'insieme degli ingredienti di altissima qualità, questa pizza è un vero tripudio alla cultura napoletana. Se non l'avete mai assaggiata...peggio per voi! Se volete, però, potete provare ad imitarla...prego!

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 1 panetto di pasta per pizza
ragù napoletano q.b.
melanzane fritte q.b.
polpette della macelleria Mario Tortora q.b.
provola q.b.
ricotta q.b.
parmigiano reggiano q.b.
basilico fresco

Per il ragù

500 g di muscolo di maiale (gallinella)
500 g di muscolo di manzo
500 g di tracchie
n. 2 cipolle
n. 6 cucchiaini di olio evo
n.1 bicchiere di vino rosso
2,5 lt di passata di pomodoro
sale q.b.
pepe nero q.b.

Prodotti utilizzati

Polpette di Mario Tortora, Provola campana, ragù secondo ricetta napoletana.

Strumenti di cottura

La riproduzione di questa ricette richiede un'abile utilizzo delle mani e di un forno a legna

Preparazione

Per il ragù: far rosolare in olio per un paio di minuti le cipolle tritate, poi aggiungere la carne a tocchetti che andrà girata continuamente, per evitare che la cipolla si bruci. Quando la carne è rosolata, aggiungere un bicchiere di vino rosso e continuare la cottura a fuoco lento fino alla sua evaporazione. A questo punto aggiungere il pomodoro e continuare a far "tirare" il tutto in pentola per circa 20 minuti, poi abbassare la fiamma al minimo, aggiungete sale e pepe (un piccolo segreto: un pochino di noce moscata), coprire lasciando il cucchiaino di legno tra la pentola ed il coperchio e farla cuocere lentamente, per cinque-sei ore (avete mai sentito il termine "pippiare"?). Il ragù assumerà gradualmente quel suo colore

rosso scuro e sprigionerà tutti i suoi profumi e il suo sapore. Vi renderete conto della sua cottura anche da due segnali inequivocabili: la sottile crosta che si forma nel bordo interno della pentola e la stessa consistenza della superficie del sugo, abbastanza densa.

Lavorare il panetto di pizza fino ad ottenere un disco uniforme sul cui bordo distribuirete le polpette e ciuffetti di ricotte. Richiudere il bordo su se stesso completamente, diventerà il vostro delizioso cornicione. Distribuire la salsa del ragù (preferibilmente preparato il giorno precedente) e aggiungere pezzetti di provola, melanzane a funghetto (fritte) e qualche polpetta. Distribuire un filo di olio evo e, se vi piace, una spolverata di pepe. Infornare. Dopo la cottura aggiungere scaglie di parmigiano reggiano e basilico fresco.

Vino consigliato

Birra artigianale o vino rosso Aglianico

La ricetta ha partecipato a:

Napoli Pizza Village