



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002158 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2018 alle ore 14:04

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Mimma 1999

Questa pizza è tutta per te zia Mimma.

In passato ho perso un sacco di gente come la mia zia il giorno del mio compleanno e proprio quando ho soffiato le mie candele sulla torta, avevo 13 anni e lo sguardo di mia zia poco prima di essere morta davanti ai miei occhi (emorragia cerebrale), mi ha colpito tantissimo e fino ad oggi la gente non sa che cosa questo significa per me, l'ultimo sguardo nei suoi occhi mi ha fatto capire che se si vuole raggiungere qualcosa nella vita devi lottare, combattere, aver passione e amore. Ho imparato che ora posso dimenticare per un momento la mia tristezza quando sono impegnato con la pizza, una sorta di consolazione, e ogni pizza che faccio porta una storia con sé. Per sempre nel mio cuore Mimma Cagliostro 17/03/1999

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

L'impasto:

940 g di farina (w300)

acqua 600 ml

1 g di lievito

36 g di sale.

Farcitura:

n. 6 fettine di capocollo di Calabria

n.1 pezzo tagliato sottile di mortadella

100 g di fior di latte fresco (pallina in mezzo)

basilico

aceto balsamico invecchiato 15 anni

n. 6 olive calabresi

n. 1 cucchiaino di san marzano (per ogni pizza)

45 g di mozzarella fresca

n.6 strisce di pesto tartufato

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, Olio Olitalia, capocollo di Calabria, salumi di Calabria, mozzarella fresca latteria Montanari, aceto balsamico acetaia Leonardi, olive calabresi (giardino di mio zio di Reggio Calabria), san marzano La Fiammante, pesto al tartufo Savini tartufi

Strumenti di cottura

Forno a legna 400°

Preparazione

Uniamo la farina e l'acqua con il lievito ben mescolato ed impastiamo e dopo alcuni minuti, inseriamo il sale e lasciamo lavorare per 15 minuti e poi procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 48 ore nel frigo. E poi 3 ore di riposo il giorno di utilizzo fuori dal frigo.

Stendere il disco di pasta, spalmare bene la salsa di san marzano e mettere nel forno per 90 secondi, una volta pronta

tagliare la pizza in 6 pezzi. Mettiamo una fettina in mezzo di mortadella e la palline del fior di latte, poi il capocollo affianco alla pizza, aggiungiamo 6 gocce di balsamico sul piatto e per finire formiamo delle strisce su ogni pezzo della pizza di pesto al tartufo, olive e della mozzarella fresca.

Vino consigliato

Birra artigianale ambrata con bucce fresche di Arance di Sorrento (Minerva)