



Ricetta N. RE002384 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 15:50

da SILVIO ZIGARELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza "monella"

Limone di Sorrento, mortadella, fiordilatte e zeste di limone. L'estate 2018 porta, in Pizzeria Nanà, una ventata di freschezza e di gusto.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto
1,5 kg di farina 00
1 l d'acqua
3 g di lievito
40 g di sale

4 panetti di impasto per pizza napoletana

Per il topping:

320 g fiordilatte di Agerola
20 fette di mortadella
2 limoni di Sorrento
olio evo

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 7-8 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 10 ore in una cassetina per alimenti. Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando i vostri dischi di pasta.

Distribuite su ognuno il fiordilatte di Agerola tagliato a listarelle e profumate il tutto con la buccia di un limone di Sorrento grattugiata.

Completate le vostre pizze con qualche fettina di limone e lasciatele cuocere in forno a legna per circa 60 secondi.

All'uscita adagiate su ciascuna pizza le fette di mortadella e ultimate con una leggerissima spruzzata di limone.