



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002604 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 10:14

da PASQUALE CASILLO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza montanara frita e al forno con genovese

Pizza montanara frita e al forno con genovese e scaglie di carmasciano e cipolle ramate di Alife

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per le montanare:

500 g di farina

12 g di lievito di birra

n. 1 cucchiaio di olio evo

n. 1 cucchiaino di sale

scaglie di carmasciano q.b.

Olio Evo per frittura q.b.

Per il sugo:

n. 2 cipolle ramate di Alife

200 g di muscolo di vitello scottona

Olio extravergine d'oliva q.b.

battuto di carote e sedano

scaglie di carmasciano

Sale q.b

Preparazione

Lavorare l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio e lascia lievitare per circa 2 ore, sotto un canovaccio pulito.

A questo punto, in attesa della lievitazione, preparare il sugo. Pulire accuratamente le cipolle, lavarle e poi affettarle molto finemente. Preparare un fondo generoso di olio in un tegame, in cui verranno versato il battuto di carote e sedano, immergere il muscolo di vitello scottona a pezzi grossolani. Poi aggiungere le cipolle. Aggiungere del vino rosso da tavola sfumandolo.

Aggiustare di sale e lasciar cuocere a fiamma bassa, in modo da far cuocere la cipolla senza bruciarla.

Per aiutare la cottura, aggiungere un po' d'acqua, in modo da far consumare le cipolle e creare una sorta di salsa densa e cremosa. Aggiungere il muscolo di vitella.

A questo punto procedere l'impasto delle montanare. Staccare tante piccole palline d'impasto e lasciarle lievitare ancora 30 minuti. Versare abbondante olio per la frittura in una pentola alta e lasciarlo riscaldare.

Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura desiderata, procedere con la cottura delle montanare, allargare ogni pallina con le mani, senza fare troppa pressione e poi adagiarle nell'olio. Girare le pizzette un paio di volte, fino a quando avranno raggiunto un colore dorato.

Posizionare le montanare su carta da cucina e poi condirle con il sugo alla genovese preparato in precedenza. Se lo desiderate, completare con una spolverata di parmigiano su ogni pizzetta.