MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000198
Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 13:10
da ANTONIO PRISCO

Pizza Nonna Clelia

Più che la ricetta di una pizza, questa è la ricetta di un ricordo, il ricordo di qualcosa che oggi difficilmente si può trovare in tutte le normali pizzerie.
Questa è la ricetta della pizza " di una volta " fatta con ingredienti poveri, che faceva sempre la mia nonna paterna, appunto Nonna Clelia.
E' una pizza semplice, che si preparava con l' impasto del pane e veniva cotta nel momento in cui si riscaldava il forno con le fascine di olivo.
Una volta tutti gli ingredienti erano fatti in casa, dalla passata di pomodoro, alle alici che venivano salate e poi messe sott' olio, e il formaggio di capra, preso in paese dal pastore amico.
Che dire, spero di poter condividere con tutti un sapore per me caro, un profumo che al solo ricordo, ancora oggi mi commuove.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Pasta di pane, o pasta di pizza fatta con criscito
Passata di pomodoro fatta in casa o di San Marzano DOP
Alici di Menaica sotto sale, poi sott' olio
Aglio
Origano selvatico
Olio EVO
Formaggio di capra cilentana

Preparazione

Stendere la pasta del pane o della pizza in maniera non eccessiva, un pò spessa con cornicione schiacciato, oliare il ruoto con olio extravergine di oliva e adagiare dentro la pasta.
Condire con la passata di pomodoro poco salata, mettere 4 alici di Menaica, l' aglio, l' origano e l' olio extravergine.
Mettere il ruoto coperto da carta argentata in forno a legna alla temperatura max di 350 gradi e cuocere per circa 15 minuti.
Una volta cotta per bene, mettere una abbondante spruzzata di formaggio di capra grattugiato.

Vino consigliato

Kleos di Luigi Maffini, Aglianico dei Feudi Di San Gregorio