



Ricetta N. RE000525

Registrata in data 27 Mag 2016 alle ore 13:06

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Pizza Ortolana

Questa pizza fatta con peperoncini verdi di fiume esalta l' arte culinaria campana.

I peperoncini vengono prevalentemente consumati dalle famiglie campane fritti. La mia idea è stata quella di mettere sulla pizza questo ingrediente semplice e povero della nostra terra ed unirlo con il pomodorino del piennolo e la provola, dando un risultato gustoso e straordinario.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale

Per la farcia

70 g di peperoncini verdi di fiume

50 g di pomodorino del piennolo

350 g di provola di Agerola

olio extravergine di oliva.

Preparazione

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore.

A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Farcitura

Lavare accuratamente i peperoncini verdi ed i pomodorini del piennolo, metterli in padella con olio ed uno spicchio di aglio e cuocerli.

A fine cottura lasciarli intiepidire.

Stendere il panetto di pasta con le mani, porre alla base i peperoncini e i pomodorini (accertandosi di togliere l' aglio) con provola e cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto.

All' uscita aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.