



Ricetta N. RE002440 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 12:09

da RAFFAELE MENNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza Pacchetelle del Vesuvio

Pizza con pomodori pacchetelle del Vesuvio DOP, fiordilatte, capperi, acciughe e origano.

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

18 lt di acqua

25 kg farina

2 g di lievito secco

450 g di sale

Farcitura:

Mozzarella Fior di Latte 60 g

Pomodori Pacchetelle del Vesuvio DOP 100 g

Capperi 5 g

Acciughe sott'olio d'oliva 8 g

Origano q.b.

Prodotti utilizzati

Mozzarella fior di Latte "Latteria Sorrentina", pomodori pacchetelle del Vesuvio DOP "Pasquale Coppola 1934", acciughe sott'olio d'oliva, capperi, origano.

Strumenti di cottura

Forno a legna 3/4 minuti di cottura, forno preriscaldato a 200° 15/20 minuti.

Preparazione

Stendere l'impasto della pizza, precedentemente preparato e lasciato a lievitare per 24 ore, all'interno di una teglia da forno unta, condite con mozzarella fior di latte tagliata a listarelle, aggiungere i pomodorini pacchetelle del piennolo del Vesuvio, le acciughe e i capperi. Infornate in forno preriscaldato a 200° e fate cuocere per 12 minuti. A cottura ultimata togliete dal forno e aggiungete un filo d'olio e l'origano.

Vino consigliato

Si consiglia di accompagnare la pizza con del vino bianco Falanghina del Salento