MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002695 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 19 Dic 2018 alle ore 12:10
da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Parule

La pizza Parule porta sapori genuini e ricordi rivolti al lavoro che nel periodo di Natale compie il parulano (contadino), che nel portare prodotti freschi e di qualità svolge un lavoro notevole e di estremo amore per la terra da lui sapientemente usata come fucina. La papaccella e la regina di questa pizza e nelle ricette napoletane.

Tempo di preparazione: 2 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 farcitura
150 g di Provola d'Agerola
50 g Papaccella napoletana grigliata
5 g Capperi di Salina
5 g Olive nere di Gaeta

Prodotti utilizzati

Provola di Agerola, Papaccella napoletana, Capperi di Salina, Olive nere di Gaeta

Strumenti di cottura

Forno a legna

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:
Preparazione papacelle: lavare accuratamente le papaccelle, tagliarle a strisce grossolane e grigliarle. Metterle in immersione nell'olio e con un filo di aceto, e lasciarle riposare.
Preparazione pizza: stendere il panetto di pasta con le mani, poi porre alla base della pizza le papaccelle colate dall'olio, la provola, i capperi e le olive nere, cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.