



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000323

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 08:45

da GIUSEPPE PIGNALOSA

PIZZA PRIMAVERA

La pizza primavera è nata dall'idea di riportare i sapori della nostra terra nel suo momento di pieno risveglio: la Primavera. Quando tutto incomincia lentamente a germogliare e respirare, l'aria fresca, il profumo dei fiori e il lieve tepore che accarezza la pelle sono segnali di un nuovo inizio. Tutto ciò legato alla tradizione della Pasqua a Napoli, dove quei profumi e quei sapori diventano reali.

Questa pizza è stata creata dalla collaborazione tra lo chef stellato Agostino Iacobucci e il maestro pizzaiolo Giuseppe Pignalosa.

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

50 g di fave fresche

350 g di fior di latte di Agerola

150 g di pancetta

150 g di ricotta salata di Montella

germogli di fava

olio extravergine di oliva.

Preparazione

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.

Lavare accuratamente le fave e frullarle con due cubetti di ghiaccio e un filo di olio.

Stendere il panetto di pasta con le mani, porre alla base la crema di fave e il fior di latte.

Cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita disporvi la pancetta, la ricotta salata e germogli di fave. Cospargere con un filo di olio extravergine di oliva