



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003221 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Feb 2020 alle ore 10:23

da PIERLUIGI POLICE

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Sartù

La Pizza Sartù è una pizza aperta, ha una splendida combinazione cromatica e dona morsi diversi l'uno dall'altro. Per il 20° anniversario della Pizzeria 'O Scugnizzo, Pierluigi Police ha ideato una pizza che riprende uno dei grandi classici della cucina partenopea: il Sartù.

Dal francese sour-tout, il Sartù, nella trasposizione napoletana, è un timballo di riso che racchiude uno scrigno di ingredienti.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

Per la base:

Disco pizza

Q.b. Pan grattato

Q.b. Sugna

Farcitura:

50 g Fiordilatte di Agerola

40 g Piselli spadellati

Q.b. Uova sode

Q.b. Parmigiano Reggiano

Q.b. Pecorino Bagnolese

Polpette:

Q.b. Pane raffermo ammorbidente in acqua e strizzato

20 g Carne macinata di vitello

20 g Carne macinata di maiale

1 Albume d'uovo

1 Tuorlo d'uovo

Q.b. Parmigiano Reggiano

Q.b. Prezzemolo

Q.b. Olio extravergine di oliva

Ragù:

20 g Salsa di pomodoro

Q.b. Cipolla

Tritata finemente

20 g Fegatini di pollo o coniglio

Q.b. Olio extravergine di oliva

Q.b. Sale

Strumenti di cottura

Forno per pizze

Preparazione

Preparare il ragù facendo soffriggere la cipolla quindi, una volta morbida, aggiungere fegatini e lasciar andare per qualche minuto. Aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e lasciar cuocere fin quando la salsa non si sarà ristretta . Preparare delle polpettine piccole mescolando tutti gli ingredienti e friggerle in olio extra vergine di oliva, mettendole a scolare su carta assorbente.

Tagliare a fettine il fiordilatte e cuocere le uova in acqua .

Ammaccare il disco di pasta e dopo la sugna, mettere il ragù e sistemare anche tutti gli ingredienti e aggiungere uno strato di pecorino e parmigiano. Cospargere la superficie con pangrattato e sugna per evitare che il pangrattato si secchi e si bruci.

Cuocere la pizza sartù in forno ° per 1,30 minuti circa quindi in uscita aggiungere polvere di tuorlo d'uovo.

Tempo di preparazione: 2 ore e 40 minuti

Vino consigliato

Birra ambrata

La ricetta ha partecipato a:

Ventennale della pizzeria 'O Scugnizzo