



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001109

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 11:44

da VINCENZO COCCIA

Pizza scagliuozzi e cicoli

Tutti pensano che la polenta sia un piatto tradizionale del Nord Italia. In realtà non è proprio così. La polenta frita, meglio conosciuta come gli scagliuozzi, è un piatto della tradizione gastronomica partenopea, che ritroviamo anche in Puglia e in Sicilia, con l'unica variazione nei nomi che assumono carattere prettamente dialettale. Nel testo del 1875 "Galleria di costumi napoletani" di Domenico Jaccarico, si racconta del friggitore di strada che nelle sue "tielle" (grandi pentoloni circolari) friggeva gli scagliuozzi e la "robba ammiscata", tutto rigorosamente nello strutto bollente. Oggi gli scagliuozzi sono sulla pizza insieme ai cicoli!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Preparazione dell'impasto (per forno elettrico o a gas)

1 lt d'acqua ;
55 g di sale marino;
5 g di lievito di birra;
2 cl di olio extravergine d'oliva;
5 g di zucchero;
1700/1800 Kg di farina;
10/12 ore di lievitazione a temperatura ambiente.

Farcitura (per una teglia)

1 litro d'acqua
1 noce di burro
Peperoncino q.b.
200 g di ciccioli
180 g di farina bramata
30 g di pecorino
Pepe q.b.

Preparazione

Versate un litro d'acqua (a 8-12°C) in una zuppiera circolare, sciogliete il sale marino, successivamente stemperate 5 g di lievito di birra, aggiungete lo zucchero, l'olio e il 30% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, cominciate ad impastare e versate gradualmente il resto della farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 20 minuti fino a che non otterrete un' unica massa compatta. L'impasto deve presentarsi non appiccicoso e "liscio" al tatto, morbido ed elastico.

Coprite l'impasto, senza estrarlo dalla zuppiera, con un panno umido.

Lasciare lievitare per 10/12 ore a temperatura di 22-25°C.

Estraete dalla zuppiera l'impasto, dividetelo in 4 con una spatola in modo da poter preparare quattro pizze in quattro teglie diverse, iniziate a stenderlo facendo pressione con i polpastrelli.

Oleate la teglia e riponete l'impasto su di essa, lasciatelo riposare per ulteriori dieci minuti.

In 1 litro d'acqua salata aggiungere una noce di burro e un po' di peperoncino. Portare il tutto ad ebollizione.

A questo punto aggiungere i ciccioli tagliati sottilissimi e versare a pioggia la farina bramata. Mescolare per 15 minuti, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Cospargere la teglia con un filo d'olio e versare il contenuto dell'impasto ed ottenere la cosiddetta "mattonella".

Coprire con la pellicola trasparente ed riporre il tutto nel frigo ad una temperatura di 4°C per circa 12 ore.
Successivamente tagliare la polenta a cubetti e friggere in olio bollente.
Tagliare i ciccioli a cubetti.
Preriscaldare il forno a 250°C. Infornare il disco di pasta con i ciccioli per 15 minuti.
Estrarre dal forno e aggiungere i cubetti di polenta, una spolverata di pecorino e pepe.
Infornare nuovamente per altri 5 minuti.