



Ricetta N. RE002028 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 12:25

da GENNARO MORELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizzatina Ciro

Una pizza nata dall'idea della classica frittatina napoletana.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 6 panetti da 280g:

farina 1 kg
lievito 3 g
sale 30 g
acqua 63 cl.

Farcitura:

macinato di fassona 100 g (olio q.b., vino bianco per sfumare; sedano, carote e cipolla q.b. per la preparazione)
piselli dolci 40 g
provola di Agerola 80 g
scamorza affumicata 40 g
pepe q.b.
besciamella 50 g
una frittatina di pasta intera (come decorazione).

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: versare 66 cl di acqua all'interno del kg di farina, aggiungere il lievito e poi il sale. Una volta raggiunto il giusto punto d'impasto, lasciamo lievitare un paio di ore e poi stagiamo e lasciamo lievitare per almeno 10 ore.

Farcitura: prima di tutto prepariamo il macinato di fassona con il soffritto, e i piselli; prepariamo la frittatina di pasta; poi stendiamo il disco di pasta e lo condiamo con la besciamella, la carne e i piselli, la provola e il pepe e inforniamo. A fine cottura tiriamo fuori e aggiungiamo la scamorza e la frittatina al centro.

Vino consigliato

Birra chiara Pierce