



Ricetta N. RE002291 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 15:10

da PASQUALE ARGENTATO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Quattro Golosità

Pizza nata dall'idea dei miei clienti, unendo le quattro pizze più richieste in un unico piatto. Pizza frita, ripieno, salsiccia e friarielli e pomodorini mozzarella prosciutto crudo rucola e scaglie.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1 lt di acqua

1700 g di farina

40 g di sale

1 g di lievito

Per la farcitura:

ricotta 130 g

friarielli 50 g

mozzarella 100 g

salame 30 g

salsiccia 60 g

pomodorini 50 g

provola 20 g

ciccioli 20 g

pomodoro 30 g

prosciutto crudo 50 g

rucola 30 g

scaglie 20 g

olio evo 10 g.

Strumenti di cottura

Forno a legna per pizza napoletana, friggitrice.

Preparazione

Mettere acqua e sale e mescolare. Aggiungere il 30 % della farina, aggiungere il lievito e poi pian piano il restante della farina fino al raggiungimento del punto di pasta. Impastare per 20 minuti, poi mettere l'impasto a riposo per circa 2 ore. Formare le palline da 250 g e disporle nella cassetta.

Aspettare il tempo necessario alla maturazione-lievitazione dell'impasto.

Porzionare l'impasto in due, uno più grande per la pizza al forno ed uno piccolo per la pizza frita, stendere l'impasto piccolo per la pizza frita, imbottirlo con pomodoro, ricotta ciccioli e provola, poi friggerlo nella friggitrice a 180° per circa due minuti. Poi stendere l'impasto grande fare un taglio al centro per dividere la pizza in quattro, imbottire 1/4 il ripieno con ricotta, mozzarella e salame e chiuderlo mettendoci sopra pomodoro e mozzarella, poi condire un 1/4 di pizza con salsiccia mozzarella e friarielli, poi 1/4 con pomodorini e mozzarella, cuocerla nel forno a legna per circa 60/90 secondi a 420 °, poi all'uscita condire la parte con i pomodorini e mozzarella con prosciutto crudo rucola e scaglie e condire con olio evo alla fine prendere 1/4 di pizza frita inserirlo nel piatto e servirla. Buon appetito!