



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001752

Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 15:53

da GIUSEPPE BOVE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ricordo di Nonna Emilia

Ho voluto portare su una pizza il sapore, il ricordo della pasta e fagioli della mia cara nonna Emilia. Ho cercato con tutto me stesso di raccontare quel sapore che da bambino mi ha emozionato e che porto ancora nel cuore. Ho utilizzato vecchie e nuove tecniche, non ho voluto osare troppo perchè sono un umile pizzaiolo e questa ricetta merita grande rispetto. Mi sono concesso solo qualche piccolo aggiornamento nelle forme e nella consistenza della materia prima originale.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

1 kg blend di farine medio-deboli Caputo 0 e 00

800 ml di acqua

25 g sale

0.03 g di lievito.

80 g vellutata di fagioli

70 g fior di latte misto bufala

olio EVO

sedano

pistilli di peperoncino q.b.

20 g circa cotica essiccata

Prodotti utilizzati

Fagioli Occhio di Tigre di Masseria della Contessa

Cotica di suino pesante del Sannio selezione Sabatino Cillo

Olio Extravergine di Oliva selezione Don Alfonso 1890

Pistilli di peperoncino

Fior di Latte misto bufala

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio Gioli

Sedano

Preparazione

L'impasto prevede una durata di circa 1h e 30 min, a velocità tali da non surriscaldare l'impasto e permettere un completo assorbimento dell'acqua. 10 minuti di puntata, staglio e 20 ore di lievitazione a temperatura ambiente.

Ho cotto i fagioli Occhio di Tigre, messi la sera prima in ammollo, in una tradizionale pignata di creta direttamente sulla brace del forno a legna. Una volta cotti i fagioli sono stati emulsionati con dell'olio extravergine d'oliva selezione Don Alfonso 1890, conditi solo con un pizzico di sale per lasciare intatto il sapore naturale, quindi frullati e passati allo chinois. Ho scottato il pomodorino del piennolo del Vesuvio. Ho fritto delle coste di sedano tagliate a julienne. Ho bollito e quindi essiccato in forno a bassa temperatura la cotica. Una volta steso l'impasto, ho condito con la vellutata di fagioli, il fior di latte misto bufala, il piennolo saltato e l'olio evo. Dopo la cottura in forno a legna ho decorato all'uscita con il sedano fritto, i pistilli di peperoncino ed il croccante di cotica. Per finire, un ultimo giro d'olio evo a crudo.