



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002992 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 26 Giu 2019 alle ore 14:31**

**da RAFFAELE BONETTA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Ricordo di Pertosa

La pizza deve dal lato del pizzaiolo prima, per finire all'utente finale, emozionare.

Oggi cerchiamo di fare sempre di più, ricerca, territorio, passione.

Lei è ricordo di pertosa, frutto di una giornata nel Cilento a scoprire piccoli artigiani, e prodotti del posto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

1 kg di farina Caputo grano nostrum

250 g di pasta di riporto.

1 g di lievito di birra secco Caputo.

25 g di sale integrale

720 g di acqua

Farcitura

60 g di mozzarella di bufala dop (peso sgocciolato)

150 g di carciofi bianchi di Pertosa

30 g di buccia di arancia

100 g di latte di bufala

n. 4 acciughe di Menaica

n. 1 spicchio di aglio fresco

Un pizzico di prezzemolo

### Strumenti di cottura

Forno a legna, doppia cottura.

### Preparazione

Impasto con aggiunta pasta di riporto, come dalle più antiche tradizioni napoletane. Mix di farine del Molino Caputo 1 kg. Circa 26 ore totali.

Per la farcitura: condire la base con mozzarella di bufala Dop accuratamente tagliata e scolata (almeno 4 ore prima), carciofo bianco di Pertosa Castellammare cotto sotto cenere con aglio di Ufita, trito di prezzemolo e olio extravergine cilentano, buccia e pan di arancia grattugiato, riduzione di latte di bufala precedentemente scolata, e pasta di acciughe di Menaica. Per la cottura: prima cottura con mozzarella di bufala circa 50 secondi.

Poi si completa con i carciofi, e si continua la cottura per altri 50 secondi circa. All'uscita si grattugia la buccia e l'interno dell'arancia precedentemente messo al fresco. Si guarnisce con la riduzione di latte di bufala e pasta di acciughe e si aggiunge un filo di olio a crudo.

### Vino consigliato

Polvanera 14 Primitivo gioia del colle Doc.