



Ricetta N. RE003057 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2019 alle ore 18:33

da **SALVATORE DECRESCENZO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Rossina

Un incontro di sapori campani dal pomodoro vesuviano alla bufala del casertano.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto :

1,66 kg Farina (Molino Caputo)

1 l Acqua

0,30 g Lievito

60 g Sale

260 g Impasto lievitato 24 ore

Farcitura:

120 g Pelati pomodoro san marzano (Pomodoro antico Bruno sodano)

125 g Mozzarella di bufala Casertana

90 g Friarielli napoletani

8 g Peperoncini piccanti freschi

1 g Aglio

15 g Basilico riccio napoletano

11 g Olio evo delle colline salentine (Dopo cottura)

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparazione impasto: in 1 litro di acqua con 0,30 grammi di lievito aggiungiamo 1,66 kg di farina e facciamo girare. Poi al 12° minuto aggiungiamo i 60 g di sale e lasciamo girare altri 5 minuti e poi lasciamo riposare 12 ore l'impasto in una madia di legno; dopo questo margine di tempo prendiamo l'impasto e lo stagliamo in palline da 260 grammi. Stendere il panetto di pasta in forma circolare e dopo aggiungiamo un cucchiaino di pomodoro solo salsa, adagiamo i friarielli sul pomodoro, i peperoncini tagliati, l'aglio preferibilmente a fettine fini, aggiungiamo la bufala preferibilmente asciutta di latte e tagliata a fiammiferi, il basilico e infine i filetti di pomodoro antico con un pizzico di sale, la appoggiamo nel forno a legna a 450/480° per quasi 2 minuti e in uscita completiamo con basilico fresco e olio evo. Buon appetito

Vino consigliato

Valpolicella superiore, o una Moretti alla spina