



**Ricetta N. RE002510 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 18:54**

**da DANIELE SALVO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Salvo dal 1932

La pizza è passione.

Tempo di preparazione: 26 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto tradizionale

1lt acqua

1.5 kg farina Caputo blu

55 g sale marino fino

1.5 g di lievito di birra.

Il peso di un pannello e 270/280gr

Farcitura

n. 1 patata gialla

n. 5 fette pancetta croccante

80 g fior di latte

n. 6 foglie di basilico

n. 1 cucchiaino di olio extravergine

100 g stracciatella di bufala

### Prodotti utilizzati

Patata gialla fresca, pancetta Fiorucci, fior di latte e stracciatella di bufala (latteria Sorrentina), Parmigiano reggiano, olio extravergine Carapelli

### Strumenti di cottura

Pentolino per bollire la patata, padella per arrostire la pancetta, forno a metano per cuocere la pizza.

### Preparazione

Impasto tradizionale preparato con 1 lt acqua, 1.5 kg farina Caputo blu, 55 g sale marino fino, 1.5 g di lievito di birra.

Appena compatta riposa 2 ore sul banco dove lo staglio e dopo si lasciano altre 3 ore fuori a t.a, poi va in frigo fino al giorno successivo e la tiriamo fuori dal frigo 2 ore prima per poi lavorarla. In tutto raggiunge le 24 ore tra lievitazione e maturazione. Il peso di un pannello e 270/280 g.

Soffriggere cipolla in una pentola, aggiungere la patata dolce e coprire d'acqua per farla cuocere finchè non si ammorbidisce la patata, dopo di che frullare la patata aggiungendo un pizzico di sale, un pizzico di pepe e un 20 g di Parmigiano reggiano. Arrostire la pancetta in una padella calda finchè non arriva alla croccantezza.

### Vino consigliato

Birra bionda

### La ricetta ha partecipato a:

Trofeo reggia 2018 - 5° classificato