MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001918
Registrata in data 29 Gen 2018 alle ore 12:09
da FRANCESCO CAPECE

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sciacquapanza Aristocratica

La zuppa di fagioli e scarole è uno di quei piatti nati dalla cucina povera napoletana che per me racchiude una saggezza straordinaria. E' noto che prima di diventare "maccarunari", i napoletani erano chiamati "Mangiafoglie", perchè le verdure a foglia larga data anche la facile reperibilità, rappresentavano la base della loro alimentazione povera. La scarola, nella sua umile origine di lattuga ma selvatica, poi era addirittura considerata medicamentosa secondo gli antichi, tant'è vero che a Napoli si chiama "Sciaquapanz" (per la sua funzione di depurante dalle scorie intestinali). La ricetta quindi è stata rivisitata in chiave più nobile o adattata alle necessità aristocratiche, o migliorata e arricchita quando si poteva permettersi un pezzo di carne da condividere con gli altri. Dunque c'è chi l'ha arricchita con prosciutto crudo, chi con il lardo e chi addirittura con piedino ed altre parti del maiale che tritate formavano una gustosa salsiccia da accompagnamento.
Per me il nome ideale per richiamare la tradizione legata alla modernità è: "A' SCIACQUAPANZ ARISTOCRATICA".

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1 kg farina
780 ml acqua
25 g sale
0,5 g lievito
10 g olio evo

Farcitura:
30 g Vellutata di fagioli
70 g Fior di latte
50 g Salsiccia di capocollo di suino
20 g Scarola a crudo
20 g Nduja
Filetti di peperoncino
Basilico
Olio Evo

Prodotti utilizzati

Fagioli Dente di morto di Acerra (presidio Slow Food)
Fior di latte di Agerola
Salsiccia di capocollo di suino
Scarola
Nduja di Spilinga
Filetti di peperoncino Chily

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto è realizzato con tecnica autolisi utilizzando farina di tipo 1 macinata a pietra ed è chiuso al 70% d'idratazione, con una lievimaturazione a temperatura controllata con un massimo di 36 ore, dopodiché avviene lo staglio con un appretto di 4 ore.
Stendere il disco di pasta e farcirlo con gli ingredienti sopraelencati nel seguente ordine: stendere la vellutata di fagioli, adagiare salsiccia e fiordilatte, inserire in forno e all'uscita terminare la farcitura aggiungendo nduja, scarola e filetti di peperoncino chily. Aggiungere basilico e olio evo.

Vino consigliato

Birra riegele augustus

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com