



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002189 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 12:07

da FAVIO GARGIULO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Scugnizza Napoletana

Pizza con un mix di farina tipo 1 e 00, farcia di braciola napoletana con il suo ragù, provola affumicata, crumble di tarallo napoletano con mandorle tostate.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

500 g di farina 00

500 g di farina tipo 1

600 ml di acqua

1 g di lievito di birra fresco

25 g di sale

20 ml di olio extravergine di oliva

6 panetti di pizza di circa 280 g

farcitura per 1 pizza:

500 ml di polpa di pomodoro San marzano

30 g di pinoli

20 g di uvetta sultanina

50 g di parmigiano reggiano

1/2 spicchio d'aglio

prezzemolo q.b.

sale e olio q.b.

60 g di provola affumicata

n.1 tarallo sugna, pepe e mandorle.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna /elettrico Scugnizzo Napoletano

Preparazione

Per l'impasto utilizzare 500 g di farina 00 e 500 grammi di farina tipo 1, 600 ml di acqua ed un grammo di lievito di birra fresco, 25 grammi di sale e 20 ml di olio extravergine di oliva, impastare e far riposare in massa per 6 ore a temperatura controllata per poi stagliare e formare i panetti e lasciar maturare in frigo per altre 12 ore

Per il ragù di braciola invece far rosolare l'aglio nell'olio per poi aggiungerci di pinoli, uvetta, e la fettina di carne arrotondata farcita con uvetta, pinoli, prezzemolo tritato, aglio e parmigiano; far saldare la carne e aggiungere la polpa di pomodoro e lasciare cuocere per almeno 3 ore a fuoco lento. A cottura ultimata lascia raffreddare il tutto per poi disfare la carne all'interno del sugo.

Stendere l'impasto della pizza versarvi il sugo di braciola con la sua carne aggiungere quindi la provola affumicata e

infornare.

All'uscita completare con un crumble di tarallo napoletano e rifinire con un filo di olio extravergine di oliva sul giro di cornicione.

Vino consigliato

Vino rosso Furore di Marisa Cuomo

La ricetta ha partecipato a:

Salone internazionale della pizza Tutto Pizza di Napoli, maggio 2018.