



Ricetta N. RE002435 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 11:38

da VINCENZO FARINA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Emilia Romagna

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Sorbole!!

10 anni fa mi trasferii a Bologna per lavoro, ero un diciassettenne con tanta voglia di fare, così mi rimboccai le maniche e iniziai a dare il massimo nel mio lavoro; ahimè devo dire che all'inizio non è stato facile: nuove abitudini, persone diverse, lontano dai miei affetti, insomma un meridionale che si sposta in Val Padana, è stata dura.

Devo dire che i bolognesi mi hanno cresciuto e benvoluto. Voglio ringraziare questa bellissima città dedicandole una pizza.

Questa pizza raccoglie in se l'anima godereccia e tradizionale tipica di Bologna.

Ho utilizzato un impasto alle ortiche con una farcitura che richiama i prodotti tipici bolognesi: pesto alle ortiche, stracchino cremoso, mousse di mortadella e per dare un tocco di croccante delle chips di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi.

Tempo di preparazione: 21 ore

Ingredienti per 3 persone

Impasto :

Farina "00" 1kg.

Acqua 600 ml

Ortica 100 g

Sale 30 g

Lievito 0,5 g

Farcitura:

Mousse di mortadella:

mortadella 150 g

ricotta 50 g

Panna da cucina n.1 cucchiaino da tavola

Parmigiano reggiano 36 mesi 1 cucchiaino da tavola

Pesto di ortiche:

punte di ortiche fresche 200 g

Pinoli 20 g

Olio extra vergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Chips di Parmigiano Reggiano:

Parmigiano Reggiano 36 mesi 100 g

stracchino cremoso 150 g

panna da cucina 70

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, mortadella Villani IGP, farina Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna, forno elettrico

Preparazione

Impasto: come prima cosa indossiamo 2 paia di guanti, puliamo le ortiche foglia per foglia, laviamo il tutto e mettiamole a cuocere per 10 minuti, dopo scoliamo per bene il tutto e facciamo raffreddare le ortiche per poterle utilizzare nell' impasto e nel pesto. Dopo che le ortiche si sono raffreddate prepariamo un pre - impasto composto da 70% di farina, 100% d'acqua e le ortiche, impastiamo per 6 minuti e facciamo riposare il composto per 3/4 ore. Successivamente possiamo incorporare il resto della farina e aggiungere il sale, far girare per 12 minuti complessivi, dopo 2 minuti aggiungere il lievito e aspettare che finisca l'impastatrice di girare. Raccogliamo l'impasto, facciamo tre pieghe e riponiamolo all' interno di un contenitore chiuso. Facciamo lievitare l'impasto per 12 ore, dopo le 12 ore procediamo alla staglio di panetti da 280 g, facciamo riposare ulteriormente per 4/5 ore dopo di che siamo pronti per stendere l'impasto.

Pesto di ortica: prediamo le ortiche precedentemente cotte e mettiamole all'interno di un contenitore cilindrico, aggiungiamo parmigiano, pinoli e aggiungere a filo l'olio extra vergine di oliva regolandoci con la consistenza, frullando piano piano con un frullino ad immersione.

Mousse di mortadella tritate la mortadella e versate il tutto in un recipiente, aggiungiamo il resto degli ingredienti e frullare il tutto ottenendo una morbida mousse.

Stracchino cremoso: frullate lo stracchino con la panna per renderlo più cremoso

Chips di parmigiano: prediamo una teglia con della carta forno e facciamo delle forme di parmigiano con l'aiuto di un coppapasta, in forno per 5 minuti a 200°.

Come preparare la pizza: prediamo il panetto che sarà di colore verde, stendiamo la pizza e farciamo con il pesto di basilico. Cuociamo per 90 secondi, tagliamo in sei spicchi e farciamo con lo stracchino , mortadella un po' di pesto e infine le chips di Parmigiano Reggiano.

Vino consigliato

Lambrusco dop