



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001747**

**Registrata in data 31 Ago 2017 alle ore 09:59**

**da FRANCESCO PONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Terra antica

Vellutata di papacella calabra, salsiccia rossa calabra, fior di latte di Agerola, scaglie di pecorino della Sila.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 1 persone

900 g di farina 0 w200

100 g di farina tipo 2

1 g di lievito

0.650 g di acqua

25 g di sale

### Farcitura

100 g di papacelle

80 g di salsiccia rossa calabra (sgranata)

80 g di fior di latte di Agerola

30 g di pecorino della Sila

### Prodotti utilizzati

Farina Vigevano

Papacella frutteria Rizzutti(Cs)

Salsiccia rossa calabra macelleria Rizzutti(Cs)

Pecorino della Sila macelleria Rizzutti(Cs)

Olio extravergine Centonze

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Avendo già pronto l'impasto fatto 30 ore prima e tenuto in massa a temperatura controllata, ci accingiamo a fare il cosiddetto staglio. Tempo tre ore e sarà pronto, così nel frattempo ci dedicheremo alla preparazione per il nostro topping. Cominciamo col preparare la salsiccia e a togliere l'intestino che la avvolge così da metterla a rosolare in una padella bella calda con il nostro olio extravergine a fuoco lento così che non diventa secca, e tempo dieci minuti sarà pronta. Nel frattempo tagliamo a julienne le papacelle dopo averle lavate con amuchina, così che in cottura ci vorrà meno tempo per ammorbidirsi. Prendiamo un pentolino e lo mettiamo sul fuoco con un bel fondo di olio e ovviamente spicchio di aglio che io non toglierò. Quando l'aglio si colorisce è giunto il momento per mettere le papacelle (meglio se di colori vari, così che la nostra vellutata risulterà di un colore vivo e molto caldo). Sempre con la fiamma forte, quando le papacelle avranno asciugato l'acqua al loro interno, andiamo ad aggiungerla noi finché il prodotto non si sarà ammorbidito. Dopo aggiungiamo del basilico che darà alla vellutata colore, profumo e sapore, sale e mixiamo il tutto. Con l'impasto che scoppietta, siamo pronti per la nostra pizza.

### Vino consigliato

Birra chiara