



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001510

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 17:40

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

TrianGoloSi Vesuvio multiripieno per PizzaUnesco 2017

TrianGoloSi è un multiripieno di forma triangolare, in questo caso richiamante le forme del Vesuvio, con al suo interno tre separati gusti e con in superficie un quarto gusto. Nella parte inferiore trova posto un ripieno di melanzane alla parmigiana e provola; nella parte sinistra un ripieno di polpette napoletane al sugo; nella parte destra un ripieno di salsiccia e peperoni fritti; in superficie salsiccia e friarielli.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

1 panetto per la pizza di circa 300 g

50% farina Caputo Pizzeria

50% Caputo rossa

59% idratazione

1 g di lievito di birra fresco per kg di farina

31 g di sale per kg di farina

(puntata 6 ore a TA di circa 26°C e 14 ore in frigo; appretto 8 ore a TA di circa 26°C).

Farcitura

n. 3/4 fettine di melanzane alla parmigiana

n. 6/7 polpettine mignon con sugo alla napoletana

n. 1 salsiccia

70 g di peperoni fritti

120 g di broccoli friarielli

125 g di provola affumicata

Olio extra vergine di oliva italiano q.b.

sale q.b.

100 g di pasta per la pizza

n. 3/4 pomodorini per la scritta UNESCO.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Pizzeria

Farina Caputo Rossa

Preparazione

Stendere il panetto a forma rettangolare e riporre le melanzane alla parmigiana e qualche pezzetto di provola lungo la base e richiudere; riporre le polpette al sugo e qualche pezzetto di provola sul lato sinistro e richiudere cominciando a dare la forma triangolare, riporre 1/3 della salsiccia e i peperoni fritti sul lato sinistro e richiudere finendo di dare la forma triangolare. Cospargere la superficie con la restante provola, con la restante salsiccia, con i friarielli, l'olio e il sale. Informare.

Vino consigliato

Lacryma Christi del Vesuvio rosso