



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002261 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:56

da MORSI & RIMORSI PIZZERIE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Vedo non vedo

Secondo per eccellenza della domenica, le polpette e i peperoni, diventano protagonisti dell'accattivante ripieno semiaperto del pizzaiolo Giuseppe Casale, della pizzeria Morsi & Rimorsi di Caserta.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza napoletana (280 g circa)

320 g di passato di pomodoro La Fiammante

4 pomodori pelati La Fiammante

160 g di peperoni arrostiti

40 g di olive nere caiazzane

60 g di polpettine di macinato bovino

80 g di provola affumicata

40 g di ricotta

5 g di olio extra vergine di oliva FAM

Prodotti utilizzati

Passato di pomodoro La Fiammante, pomodori pelati La Fiammante, peperoni arrostiti, olive nere caiazzane, polpettine di macinato bovino, provola affumicata, ricotta, olio extra vergine di oliva FAM.

Preparazione

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Distribuite su un quarto di ognuno un cucchiaino di ricotta, una manciata di provola, una di polpettine leggermente fritte e un cucchiaino di passato di pomodoro. Ripiegate il quarto di pizza su se stesso ricavando mezzo ripieno.

Sulla parte scoperta adagiate un pomodoro pelato tagliato a pezzetti, una manciata di peperoni arrostiti tagliati a listarelle e una di olive nere caiazzane denocciolate.

Spennellate la superficie del ripieno con un velo di passato di pomodoro e irrorate con un giro di olio evo la parte con i peperoni. Lasciate cuocere in forno a legna a una temperatura di 380 °C per circa un minuto e 40 secondi.