



Ricetta N. RE002029 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Giu 2018 alle ore 15:52

da MARCO VOLPE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Vista sul Sud

Una pizza al confine tra Campania, Puglia e Sicilia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto:

1kg farina

630 ml acqua

1,5 g lievito

30 g sale.

Farcitura

Per le cipolle caramellate:

n. 4 cipolle rosse di Margherita di Savoia

n. 2 cipolle novelle campane

n. 3 cucchiaini di olio evo delicato

n. 5 cucchiaini di acqua

1/2 cucchiaino di zucchero integrale di canna

n. 4 cucchiaini di Piediroso dei Campi Flegrei.

Per la riduzione di vino:

1/2 cipolla di Montoro

1/2 cipolla novella

700 ml Piediroso dei Campi Flegrei

2 cucchiaini e 1/2 di zucchero integrale di canna

n. 2 foglie di menta

180 g pomodorino giallo campano,

150 g ciliegino siciliano

olio evo q.b.

600 g provola di bufala

300 g caciocavallo irpino di grotta

n. 6 salsicce di suino nero casertano

n. 24 olive nere di Gaeta.

Prodotti utilizzati

Farina rossa caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere in impastatrice tutta la farina e aggiungere il lievito sbriciolato a avviare il movimento, aggiungere 400 ml di

acqua, quando è stata assorbita dalla farina aggiungere altri 130 ml e il sale e a pasta già quasi omogenea aggiungere la restante acqua.

Lasciare impastare per non più di venti minuti. Stagliare e lasciar lievitare per 16 ore a t.a.

Versare 700 ml di vino in un pentolino, con mezza cipolla di Montoro e mezza cipolla novella, aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco medio per 15/20 minuti, tre minuti prima di spegnere mettere da parte una metà del composto. Tagliare le cipolle restanti a fettine sottili, metterle in una pentola con olio, acqua, zucchero e vino e lasciar appassire a fiamma bassa per cinque minuti. Tagliare la provola a dadini non troppo piccoli, tagliare il caciocavallo, i pomodori ciliegini a spicchi e salarli, tagliare quelli gialli a metà, snocciolare le olive, scottare leggermente le salsicce e spellarle.

Stendere il panetto e farcire con una base di pomodori gialli e rossi, aggiungere il basilico e l'olio, una parte di cipolle caramellate, la provola e il caciocavallo e un altro po' di cipolle, la salsiccia sbriciolata e le olive. Prendere la riduzione di vino più densa e formare un "6" sulla pizza e infornare. Venti secondi prima della cottura, spruzzare la riduzione più liquida su tutta la pizza, infornare un attimo e poi servire.

Vino consigliato

Per e palummo Cantine Astroni