



**Ricetta N. RE002549 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 13:43**

**da PIZZERIA FRATELLI GRASSIA PIZZERIA FRATELLI GRASSIA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Zucca e arancia

La delicatezza della crema di zucca, su un letto di pancetta paesana aromatizzata, si scioglie la dolcezza dell'arancio.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Impasto:

700 g di acqua

500 g di farina tipo 1

27 g di sale

0,5 g di lievito di birra

Farcitura:

100 g di zucca fresca

un pizzico di sale

un pizzico di pepe nero macinato

n. 1 arancia

70 g pancetta

### Prodotti utilizzati

Zucca, arancia, sale, acqua e lievito

### Strumenti di cottura

Forno a legna. In sostituzione va bene anche il forno che abbiamo a casa in cucina.

### Preparazione

Per la pagnotta della pizza da 280 grammi: sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida, circa 10 ml. Aggiungete il sale alla farina e mescolate. Versate l'acqua in un recipiente capiente, unite il lievito sciolto, l'olio e la farina poco alla volta, mentre con l'altra mano cominciate ad impastare. Raccogliete con le mani ogni residuo di farina e impastate con movimenti circolari: ci vorranno circa 15 minuti, fino a quando l'impasto avrà raggiunto la giusta compattezza. Una volta pronto, realizzate una pagnotta con le mani e infarinatela leggermente. Copritela con uno strofinaccio asciutto e pulito e lasciate riposare fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.

Preparare il condimento: si sbuccia la crosta della zucca, si taglia a pezzetti e si mette a bollire, si lascia bollire la zucca per 5 minuti poi si scola e si mette in padella, soffriggiamo con un po' di olio extravergine di oliva, un po' di sale e pepe nero macinato, poi si frulla tutto.

Distendete il panetto una volta che è lievitato, per ottenere la forma e la consistenza circolare aiutatevi con le mani, dal centro dell'impasto verso l'esterno con movimenti circolari in modo da avere un cornicione denso e morbido.

Una volta steso l'impasto, adagiatevi la crema di zucca ottenuta prima 50 g circa, le fette sottili di pancetta aromatizzata al peperoncino, un filo di olio extravergine di oliva.

Informare: dipende dal forno che utilizziamo, in genere quello di casa lasciare per 10/15 minuti, controllare spesso la cottura desiderata, raggiunta la cottura tirare fuori la pizza e aggiungere una grattata di arance con degli spicchi compresa la buccia al centro, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva q.b., foglie di basilico fresco e se si desidera del pepe.

**Vino consigliato**

Falanghina campana

**La ricetta ha partecipato a:**

ancora a nessun concorso ma è molto richiesta nella nostra pizzeria