



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003084 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2019 alle ore 08:43

da MARCO BARLETTA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Forcella

La Pizza "Forcella" prende il nome dallo storico quartiere partenopeo.

Sono stati utilizzati per la creazione di questo piatto ingredienti poveri ma ricchi di sapori e storia che rispecchiano l'antica tradizione partenopea.

Ho creato un gioco di sapori e di consistenze partendo da questo "raffinato" ingrediente, tramutandolo in un'emozione di sapori che esplodono al palato.

Il distacco tra il caviale sfumato con aceto bianco e insaporito con un profumo di "aglietto", l'amarezza e fragranza della chips, la dolcezza della brunoise del pomodoro di Sorrento all'origano e il sesamo leggermente tostato sono un richiamo dei colori dei vicoli, dei panni stesi, dei profumi delle case spalancate una abbracciata all'altra che creano un'atmosfera familiare e unica in tutto il mondo.

Questa pizza è per la mia città, a cui sono molto legato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1200 g Farina 00 (Molino Caputo)

1 g Lievito di birra

35 g Sale fino

800 ml Acqua fredda a 4°

260 g Panetto di pizza da 260 gr

Farcitura:

300 g Melanzana (Rossopomodoro)

80 g Provola di Agerola (Rossopomodoro)

50 g Pomodoro rosso ramato (Rossopomodoro)

5 g Sesamo (Rossopomodoro)

5 ml Aceto di vino bianco (Rossopomodoro)

3 g Origano (Rossopomodoro)

2 ml Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina (Rossopomodoro)

Strumenti di cottura

Friggitrice, padella antiaderente, forno a legna, forno elettrico.

Preparazione

Il primo passaggio è arrostitire una melanzana nel forno a legna per 20', poi bisogna estrarre la polpa dalla melanzana stessa precedentemente lasciata riposare in un piatto coperto da pellicola. Estratta la polpa bisogna batterla finemente a coltello (non tritata) e bisogna sfumarla in padella rovente con una goccia di aceto di vino bianco e aggiustare con sale. Bisogna tostare il sesamo in forno per 4-5 minuti. Tagliare un pomodoro di Sorrento a brunoise e insaporirlo con origano, olio evo e sale.

Tagliare a julienne la provola, il basilico fresco con forbici per preservarne il colore.
Poi procedere con le chips tagliate finemente a affettatrice e fritte per pochi secondi in olio a 180°C.
Impasto autolisi a doppia lievitazione.

Vino consigliato

Calice di Lacryma Christi rosso