



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003106 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Ago 2019 alle ore 19:51

da GAETANO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Patastronza

Pizza tipica Napoletana che incrocia i sapori di Napoli con quelli del Sudamerica.

Questa pizza prende il nome di Patastronza dal suo ingrediente principale il "camote" (patata color Arancio del Sudamerica) e "Habanero" un peperone piccante di colore arancione, proveniente anch'esso dal sudamerica.

Ed ecco il nome Patastronza, un miscelo tra patata e piccante che regalerà al palato un miscuglio di gusto "dolce salato piccante"

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 ml Acqua

750 g Farina "00"

25 g Sale

0,5 g Lievito di birra

Crema:

100 ml Latte

100 ml Ricotta

75 g Habanero

25 g Crackers

20 g Cipolla rossa di tropea

5 g Sale

25 g Olio EVO

Farcitura:

100 g Camote

100 g Melanzane fritte

75 g Mortadella Igp

10 g Basilico fresco

100 g Provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Lavorare la farina, l'acqua, il sale ed il lievito per iniziare a creare il nostro impasto che a seguire resterà a riposare per 4 ore, dopodiché creare il classico panello di 285 g e lasciare a riposare per altre 16 ore.

Per fare la nostra crema laviamo per bene il nostro Habanero levando del tutto i semi interni, dopodiché andremo a soffriggerlo insieme alla cipolla dandogli un colore dorato, appena pronto andiamo a mettere il tutto in una bastardella, aggiungendoci la ricotta il latte, i crackers, sale ed infine olio di oliva. Frullare il tutto fino a creare una crema che risulterà color arancio.

A continuazione andremo a sbucciare il Camote tagliandolo tondo a fette sottili, metterlo in forno a 150° per 15 minuti e aggiungere una goccia di acqua per far sì che il tutto resti morbido, tagliare la melanzana a cubetti e soffriggerla. Una volta pronto il nostro impasto possiamo iniziare ad effettuare la classica stesura da pizza Napoletana con cornicione alto.

Stesa la nostra tela possiamo iniziare a spalmarci la nostra crema che andrà a coprire il 75% della nostra pizza, fino ad arrivare a lasciare giusto la nostra corona di cornicione completamente libera.

Aggiungerci la provola di Agerola ed infornare per 90 secondi in un forno a legna alla temperatura di 400°.

Una volta cotta possiamo iniziare a farcire con tutti gli ingredienti necessari, aggiungere in primis le melanzane fritte, a seguire andremo a mettere la nostra Camote (patata) a mó di fiore per dare un bell' effetto anche visivo, dopodiché la mortadella verrà tagliata sottile a strisce e messa un po' ovunque con una sola fetta intera che verrà messa al centro piegata alla meglio per creare una sorta di rosa.

Aggiungere basilico ed olio Evo

Vino consigliato

Birra Corona con fetta di limone