



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000574

Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 12:28

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Pizza Giagiù

La particolarità della pizza Giagiù è quella di impiegare il pomodorino giallo del Vesuvio non conosciuto da molti dato che, nel corso degli anni se n'era persa la sua importanza e da poco è stato rivalutato e ricercato. I primi pomodori giunti in Europa dalle Americhe erano proprio i gialli, da qui il nome di "pomo d'oro": da questa semplice annotazione storica è partito il recupero di questa antica qualità di pomodoro che rimette a posto le coordinate della storia. Il progetto delle Parùle è quello di raccontare la straordinarietà dei prodotti dell'orto del Vesuvio dovuta al suolo vulcanico. Questo pomodoro giallo è buonissimo e molto bello a vedersi e abbiamo voluto dedicargli questa pizza. Accompagnato dalle zucchini grigliate della varietà di San Pasquale, quella tradizionale napoletana dal sapore unico e memorabile. La prepariamo grigliata e poniamo ogni ingrediente sulla pizza con la burrata di bufala, alici e uno spruzzo di scorzetta di limoni di Sorrento.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura

350 g di burrata di bufala campana

80 g di zucchini grigliate san Pasquale

50 g di pomodorini gialli del Vesuvio

10 g di alici di Cetara

olio extravergine di oliva

Preparazione

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Farcitura

Tagliare e grigliare le zucchini. Stendere il panetto di pasta con le mani, poi porre alla base della pizza la burrata, i pomodorini gialli, le zucchini grigliate, alici e cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All'uscita aggiungere un filo di olio extravergine di oliva, e una grattugiata di scorza di limone di Sorrento.