



**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 zucchine 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 zucchine 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 zucchine. Stendere il panetto di pasta con le mani, poi porre alla base della pizza la burrata, i pomodorini gialli, le zucchine 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.