



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002699 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Gen 2019 alle ore 11:05

da UMBERTO MAURIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Verneteca

Questa pizza nasce dalla passione di tutelare e promuovere i prodotti del territorio. La mia pizza prende il nome dal suo ingrediente principale: il Pomodorino Verneteca sannita (Presidio Slow Food). Ricco di vitamina C, si caratterizza per una gradevole acidità e per la croccantezza della buccia. Associato allo scalogno ed al liquore Strega avremo una pizza dal sapore frizzante.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 l di acqua
1,6 kg di farina tipo 00
1,5 g di lievito fresco
55 g di sale

Farcitura:

100 g di mozzarella fior di latte
n. 5 scalogni
n. 5 pomodorini verneteca
5 cl di liquore Strega
olio extravergine q.b.
basilico.

Prodotti utilizzati

Liquore Strega, liquore a base di erbe prodotto dal 1860 dalla Strega Alberti di Benevento
Pomodorino Verneteca Sannita, presidio Slow Food.

Preparazione

Per l'impasto: facciamo sciogliere il sale nell'acqua, aggiungiamo il lievito e poi si inizia a mettere la farina a pioggia fino ad avere una massa di impasto. Fatta riposare per circa un'ora si inizia con lo staglio fino a formare dei panetti da 250 g. Nel frattempo prepariamo il condimento: prendiamo i pomodorini li dividiamo e li facciamo appassire al forno, facciamo saltare lo scalogno e lo sfumiamo con lo Strega per dargli il retrogusto che dà tono gustoso alla mia pizza. Poi si passa alla stesura del panetto e alla farcitura. In forno a legna per circa 60 secondi.

Vino consigliato

Consiglio come abbinamento Imbres vino rosso da tavola dell'Azienda Agricola I PENTRI di Falato Lia, Castelvenere.

La ricetta ha partecipato a:

La pizza Verneteca è stata presentata al programma ?Cuochi e Dintorni? in onda su ALICE TV con Francesca Romana Barberini, trasmessa il 24 ed il 25 dicembre 2018.