Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza con ragù napoletano

borghese-19-ac51a07e

PIZZA CON RAGU NAPOLETANO
Con Ciro Oliva

TEMPO: 10 minuti con ragu già pronto, 7 ore con ragu fatto in casa
COSTO: Medio/Alto
DIFFICOLTA': Alta

Ingredienti:

Per l'impasto:
500 ml di acqua
640 g di farina tipo (00)
160 g fi farina tipo (1)
30 g di sale
0,2 g di lievito

Per la farcitura:
600 g di ricotta di fuscella di bufala o pecora
Pepe q.b.
60 g di parmiggiano reggiano 24 mesi
560 g di ragù napoletano
600 g di carne (6 tipi di carne: salsiccia, cotenna, polpetta, tracchia di maiale, muscolo di vitello, braciola di manzo)
60 g di olio extra vergine d'oliva
1.4 Kg di passata di pomodoro

70 g di concentrato di pomodoro
20 g di cipolla ramata
Sale q.b.
Basilico q.b.
30 ml di vino bianco

Preparazione:
Partite preparando l'impasto. Prendete una ciotola aggiungete l'acqua e sciogliete il lievito al suo interno. Ora aggiungete la farina. Per questo impasto utilizzate due tipi di farina: per prima usate 640 g di farina tipo (00) e, in un secondo momento aggiungete 160 g di farina tipo (1). Durante la lavorazione dell'impasto aggiungete il sale prima di aggiungere le seconda tipologia di farina. Una volta pronto l'impasto adagiatelo in una ciotola e copritelo con un panno umido. Lasciatelo poi riposare per 16 ore.
Iniziate la lavorazione. Tagliate la cipolla ramata molto sottile, mettetela in una pentola con dell'olio extra vergine d'oliva e iniziate a cuocere il soffritto. Una volta pronto il soffritto aggiungete la carne, dopo di che andate a sfumare con del vino bianco. Aggiungete successivamente del concentrato di pomodoro, la passata di pomodoro e un pizzico di sale. Poi spezzettate del basilico e aggiungetelo durante la cottura. Lasciatelo cuocere a bassa temperatura per 6/7 ore mescolandolo più o meno ogni ora. Intanto che il ragu continua la sua cottura prendete la ricotta ed emulsionatela solo con dell'acqua, aiutandovi con un frullatore a immersione.
Prendete l'impasto e stendetelo senza mai usare il mattarello. Aggiungete la ricotta, un pizzico di pepe e richiudete l'impasto su se stesso sigillandolo bene. Infine aggiungete il ragu sopra l'impasto richiuso con due foglie di basilico fresco. Infornate il tutto per circa 2 minuti in un forno professionale, mentre in un forno tradizionale cuocetelo a 240° per 6/7 minuti. Una volta sfornata la pizza prendete del parmiggiano reggiano e adagiate delle scaglie sopra la pizza assieme a due foglie di basilico fresco e un filo d'olio extra vergine d'oliva.
La pizza è pronta!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno