

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Sensazioni di Costiera. VIDEO

borghese-12-d46d82dd



SENSAZIONI DI COSTIERA

Con Franco Pepe

TEMPO: 10h 35 minuti

COSTO: basso

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

Per la pizza (per 4 panetti):

½ litro di acqua

800g farina tipo 0

22g sale

5g lievito di birra

Pasta di riporto

Per la farcitura:

1 pomodoro ramato

1 ramo di prezzemolo

3/4 acciughe di Cetara

Peperoncino in polvere q.b.

Aglione disidratato q.b.

Scorza di un limone q.b.

Olio di arachidi q.b.

Preparazione:

Per l'impasto, versa l'acqua in una ciotola capiente insieme al sale e miscelate la farina pian piano, a metà procedimento aggiungi lievito di birra e continua ad impastare per 15/20 minuti circa. Una volta che l'impasto risulta compatto e omogeneo, lascialo riposare per 8 ore coperto da un panno umido. terminate le ore di lievitazione, procedi al taglio formando dei panetti il cui peso può variare dai 200 ai 250 grammi a seconda dell'uso. Lascia riposare per altre due ore.

Per la farcitura, taglia il pomodoro a fettine e trita a coltello il prezzemolo.

Stendi l'impasto in maniera uniforme, bucalo con una forchetta e friggilo in olio bollente su entrambi i lati. Asciugala dall'olio in eccesso con della carta assorbente.

Dividi la pizza a fette e farciscila con una spolverata d'aglio, le fettine di pomodoro, il peperoncino, le acciughe e il prezzemolo tritato.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno