Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Fritta secondo Ciro

borghese-17-939c82ea

PIZZA FRITTA SECONDO CIRO
Con Ciro Oliva

TEMPO: 10 minuti
COSTO: medio
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
Per l'impasto:
500 ml di acqua
1 Kg di farina tipo (00)
30 g sale
0,4 g di lievito
Olio

Per la farcitura:
280 g Ricotta di fuscella di bufala
80 g Provola affumicata
120 g Salame Napoli
60 g di pomodoro San Marzano
Pepe q.b.
3 lt di olio di semi di girasole in pentola

Preparazione:
Iniziate preparando l'impasto. Prendete una ciotola, versateci l'acqua e sciogliete il lievito nell'acqua;

man mano aggiungete la farina tipo (00) per ottenere un impasto più elastico. Impastate a mano per circa 10 minuti. Rimettete l'impasto nella ciotola e con un panno umido copritelo; lasciatelo poi riposare in massa per 16 ore.
Una volta preparato l'impasto e lasciato riposare, dividetelo in panetti da circa 100 g l'uno. Adagiate i panetti in un teglia lasciando uno spazio generoso tra l'uno e l'altro e lasciateli riposare per altre 4 ore.
Dopo aver fatto riposare i panetti, iniziate a preparare gli ingredienti. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione prendete la ricotta e iniziate ad emulsionarla insieme a poca acqua; una volta pronta la ricotta prendete la provola e tagliatela a cubetti; successivamente prendete il salame Napoli e tagliatelo a fiammiferi. Di seguito prendere i pomodori San Marzano e schiacciateli con le mani come se fosse un impasto, poi aggiungete pochissimo basilico. Successivamente verificate che l'olio di semi di girasole sia arrivato a temperatura e aggiungete un filo d'olio extra vergine d'oliva.
Prendete un panetto e stendetelo delicatamente a mano; prendete la ricotta e spalmatela sull'impasto insieme a qualche dadino di ricotta e ad un po' di salame. Infine aggiungete il pomodoro con una pizzico di pepe a piacere. Chiudete l'impasto in maniera tale che sia ben sigillato. Una volta pronto, senza scottarvi, adagiatelo delicatamente nell'olio bollente e lasciatelo cuocere per circa 2 minuti. A fine cottura prendete la pizza e asciugatela con della carta assorbente.
La pizza è pronta per essere mangiata!

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