

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 di farina tipo (1)

30 g di sale

0,2 g di lievito

Per la farcitura:

600 g di ricotta di fucella di bufala o pecora

Pepe q.b.

60 g di parmigiano 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 la 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 parmigiano 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