La pizza rustica: anche con friarielli e salsicce

Data: 11 maggio 2011 | Autore: Mia S. Aaron



Buon sabato a tutti! Oggi ho voglia di parlarvi della pizza. Mi sono alzata con questo pensiero e volevo condividerlo con voi. Possiamo sicuramente affermare che la pizza sia un piatto nazional - popolare famoso in tutto il mondo che piace a tutti o quasi. Di certo la più conosciuta è quella napoletana e capitando spesso a Napoli, non vado via da questa splendida città se prima non ne ho mangiato la loro versione che trovo assolutamente fantastica.[MORE]

Quella di cui posto la ricetta oggi, però, è una pizza particolare. Ho provato a cucinarla alcuni giorni fa, dopo aver letto la ricetta sul blog **www.acenadallesorelle.com**e gli amici che l'hanno provata ne sono rimasti entusiasti. Come vi dicevo, è una pizza rustica, ripena di friarielli e salsicce.

Ingredienti per il ripieno:

1,5 kg di friarielli già puliti;
6 salsicce (dolci o piccanti);
olio evo q.b.;
sale q.b.;
peperoncino (solo in caso di salsiccia dolce);
1 spicchio di aglio.

Cuocete le salsicce con un filo di olio e un po' di acqua. A metà cottura bucherellatele, in modo che il

liquido interno fuoriusca.
A cottura ultimata, sollevatele dal fondo dove metterete a soffriggere l'aglio che farete imbiondire per poi eliminarlo. A questo punto affogate i friarielli senza l'aggiunta di ulteriore acqua, coprendo la pentola con un coperchio.
Quando i friarielli saranno appassiti, aggiustate di sale. Nel caso in cui la verdura dovesse rilasciare molta acqua, scoprite il tegame e fate cuocere a fiamma vivace. In questo caso aggiustate di sale solo quando l'acqua sarà quasi totalmente evaporata.
Mentre i friarielli cuociono, preparate la base della pizza.

Ingredienti per la base:

700 gr di farina 00;
150 gr di burro;
1 bicchiere di latte;
1 uovo;
1 lievito di birra;
sale q.b.

Disponete la farina a fontana assieme al sale. Scaldate il latte nel quale scioglierete sia il lievito che il burro, versandolo al centro della fontana. Prima di unire l'uovo, provvedete ad incorporare con una forchetta un po' di farina al liquido. A questo punto, aggiungete l'uovo e continuate ad impastare con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Formate due pagnotte di dimensioni differenti e mettetele a lievitare, coprendole con un canovaccio.
Dopo un paio di ore, prendete una teglia (32 cm di diametro circa) e oleatela. Con il matterello tirate la pagnotta più grande, ricavando una sfoglia dello spessore di 3 mm e sistematela sul fondo, ricoprendo anche i bordi della teglia.
Versate sulla base prima i friarielli e poi le salsicce spellate e sbriciolate. Stendete l'altra pagnotta adagiandola sul ripieno e richiudendo per bene i bordi con la pasta in eccesso.
Prima di mettere la pizza a cuocere, nel forno preriscaldato a 200°, bucherellatene la superficie.
La pizza sarà pronta quando si presenterà ben dorata.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-pizza-rustica-anche-con-friarielli-e-salsicce/19947