

PIZZA FRITTA

Enzo Coccia

fotografie di Luciano Furia



L'ARTE DEL
PIZZAIOLO
NAPOLETANO È
UN PATRIMONIO
IMMATERIALE
UNESCO

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

Enzo Coccia

PIZZA FRITTA

fotografie di Luciano Furia

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999



Tipi di impasto

Impasto per le montanare

Versate $\frac{1}{2}$ litro d'acqua in una insalatiera di medie dimensioni, sciogliete 25 g di sale marino e stemperate 3 g di lievito fresco compresso. Dopodiché aggiungete a poco a poco 800 g di farina, fino a ottenere il punto di pasta: dovrete avere una massa compatta, elastica e soffice. A questo punto coprite con un panno di cotone umido e fate riposare per circa 30 minuti.

Formate dei panetti di circa 50 g e lasciateli ancora a lievitare, coperti, per circa 10 ore a temperatura ambiente (circa 18–22°C).

Stendete i panetti con la tecnica napoletana, facendo pressione con i polpastrelli. Cuocete per circa 1 minuto in olio di semi di girasole con alto tasso di acido oleico, preriscaldato a una temperatura di circa 190°C.

Completate le montanare disponendovi sopra gli ingredienti scelti.

Con queste dosi si ottengono circa 25 montanare da 50 g.



Provola, pomodorini e pecorino romano



Farcitura per 1 pizza frita

*50 g di pomodorini del Piennolo – 60 g di provola di vaccino
pecorino romano grattugiato a piacere – 2 foglie di basilico – 1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva – sale*

Saltate i pomodorini in padella con olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale. Il sugo non deve risultare né troppo liquido né troppo denso. Tagliate la provola a julienne e spezzate a mano le foglie di basilico. Mettete il pomodoro, il pecorino, la provola e il basilico su metà del disco di pasta. Chiudete la pasta a mezza luna facendo attenzione a unire bene i bordi, così da evitare la fuoriuscita di ingredienti durante la cottura. Sollevate la pizza dalle due estremità con entrambe le mani, immergete nell'olio e cuocete. Riponete su carta paglia per fritti e asciugate. Servite calda.



Montanarina con pomodorini, lardo e pecorino romano




Farcitura per 1 montanarina da 50 g

*1 cucchiaino di pomodorini del Piennolo – 1 spicchio d’aglio – olio extravergine d’oliva – sale
1 fettina di lardo di Colonnata – pecorino romano grattugiato a piacere*

Saltate i pomodorini del Piennolo in padella con olio extravergine d’oliva, uno spicchio d’aglio e un pizzico di sale. Il sugo non deve risultare né troppo liquido né troppo denso.

Cuocete l’impasto della montanarina. Una volta frita, asciugatela e riponetela su carta paglia per fritti. Poi farcitela con il sugo, la fettina sottile di lardo di Colonnata e il pecorino romano. Servite la montanara calda.



Avete mai provato a chiudere gli occhi
e ad affondare il naso in un involucro
di carta, aspirando la calda fragranza
sprigionata dall'olio bollente che accoglie
la pasta lievitata? Ecco, non fatelo mai!
Perché una volta provato, lei, la pizza
fritta, vi renderà schiavi per sempre...

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 222 3



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it