

Novella ▶ CUCINA



La pizza Pulcinella di Gabriele Sorice Acunzo

Non è solo una maschera, ma anche una pizza buonissima capace di raccontare una storia. È la Pulcinella, la pizza di Gabriele Sorice Acunzo che riporta in forno tutti i sapori e gli odori della cucina tradizionale napoletana.

Ingredienti

- 1 panetto di pasta per pizza (circa 170 gr)
- 50 gr di pasta formato mezzanelli lessati al dente
- Ragù classico napoletano
- Sugo alla genovese napoletana
- 50 gr di ricotta di fuscella
- ½ uovo sminuzzato
- 1 fettina sottile di prosciutto cotto
- 3 - 4 funghi trifolati
- 50 gr di fiordilatte di Agerola
- 20 gr di Parmigiano reggiano 24 mesi

Procedimento

Condite i mezzanelli lessati con un mestolo di ragù classico napoletano e uno di sugo alla genovese.

Spianate il panetto di pasta e ricopritelo con uno strato di ricotta di fuscella, poi aggiungete i mezzanelli, il prosciutto cotto e il fiordilatte a striscioline, i funghetti sminuzzati e l'uovo sbriciolato. Infine, spolverate con abbondante Parmigiano reggiano.

Richiudete il panetto su se stesso formando un calzone. Sigillate bene i bordi, quindi condite la superficie con ragù e altro parmigiano. Mettete in forno e lasciate cuocere.



5 Lungomare Caracciolo di Guglielmo Vuolo

Premiata dal Gambero Rosso come migliore pizza, è una delle varianti più antiche a Napoli. Tempo fa sul lungomare venivano proposte le alici fritte nel "cuoppo" insieme alle alghe. Vuolo ha pensato di aggiungerle entrambe alla pizza, facendo così evolvere la tradizione.

Ingredienti

- 1 panetto di pasta per pizza
- 70-80 gr di fiordilatte
- 12 alici
- 20 gr di alghe verdi
- Zest di limone
- Olio extravergine
- Sale e pepe

Procedimento

Infarinare le alghe e le alici, quindi saltatele in padella con olio extravergine fino alla completa doratura.

Spianate il panetto d'impasto e cospargetelo con il fiordilatte. Mettete in forno e lasciate cuocere la pizza.

All'uscita aggiungete le alici e le alghe, quindi insaporite con zest di limone, sale e pepe macinato al momento.

Una pizza leggera e colorata, che spalanca il gusto una volta a contatto col palato. A braccia aperte è il nome che Renata Sitko ha dato alla sua pizza con pomodorini di Corbara, acciughe, olive nere caiazzane, menta e capperi di Salina.

Ingredienti

- 1 panetto di pasta per pizza integrale
- ½ finocchio
- 6 pomodorini di Corbara in acqua e sale
- 6 pomodorini gialli col pizzo in acqua e sale
- 6 filetti di acciughe
- 12 olive nere caiazzane condite con olio e sale
- 6 foglioline di menta
- 6 capperi di Salina
- Olio extravergine

Procedimento

Tagliate il finocchio a julienne.

Spianate l'impasto integrale e cuocetelo in forno caldo.

Tagliate la pizza in 6 spicchi e condite ciascuno spicchio con il finocchio a julienne, un pomodorino rosso e uno giallo tagliati a fettine, un filetto di acciuga, due olive nere denocciolate, un capero e una fogliolina di menta.

Insaporite con un giro d'olio a crudo e servite.

6 A braccia aperte di Renata Sitko

