



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA DODICESIMA CLASSIFICATA

Pizza di pane con lo pan ner di Aosta

di RENATO ROMANO – MILANO

LINK AL BLOG : <http://www.jopistacchio.it>
<https://www.facebook.com/JoPistacchio>
<https://twitter.com/jopistacchio>
<https://www.instagram.com/jopistacchio/>
<https://www.youtube.com/user/JoPistacchio>

LINK ALLA RICETTA <http://www.jopistacchio.it/pizza-di-pane-con-lo-pan-ner-di-aosta/>

DOSI PER 4 PERSONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ora

INGREDIENTI :

- ✓ 600 g lo pan ner (pane di segale)
- ✓ 200 g sfilatini morbidi con strutto (200 g)
- ✓ 30 g di pecorino
- ✓ 40 g di olio extra vergine di oliva
- ✓ Farcitura:
- ✓ 500 g pomodoro
- ✓ 2 alici sotto sale
- ✓ 4 spicchi di aglio
- ✓ sale q.b.
- ✓ olio extra vergine di oliva q.b.
- ✓ origano q.b.

PROCEDIMENTO

Ho tagliato a cubetti il pane (circa 2cm per 2cm) mischiandoli bene; ogni 200 grammi di pane è stato bagnato con 50 grammi di acqua ed aggiunto 10 grammi di pecorino romano così da ottenere 2/4 panetti ben omogenei e con questi ho ricavato la base per la pizza.

Ho usato una teglia in alluminio 40x30 cm che ho unto completamente per poi stendere l'impasto ben amalgamato.

Ho disposto la salsa di pomodoro, l'aglio ed i pezzetti di alici sulla base e cotto per circa 40 minuti a 220 °C (forno statico già caldo) infine, all'uscita ho cosperso di origano con un filo di olio a crudo.

