

**ISTITUTO TECNICO PER GEOMETRI
AMBIENTE E TERRITORIO
"OSCAR D'AGOSTINO"
AVELLINO
CASA CIRCONDARIALE "Bellizzi Irpino"**

CORSO DI ECONOMIA AGRARIA
Anno 2010/2011

Docente Prof. Francesco Recupito

Alunno Antonio Morano classe 4° sezione G

SEGRETI E VIRTÙ DI UN PIZZAIOLO NAPOLETANO



PREMESSA

Il sottoscritto Sig. Antonio Morano nato a Napoli il 07/08/1980, dedica questo suo libro a ai suoi figli Daniele e Domenico con tanto affetto e amore, sperando di compensare in parte la sofferenza di una lunga lontananza.

Inizio questo mio libro con la descrizione della mia terra nativa e con una breve storia della pizza Napoletana.

STORIA DI NAPOLI

Le origini

Le antichissime origini di Napoli affondano nella leggenda, o meglio, in una serie di leggende. Al centro di tutte, c'è la sirena Partenopee, che, affranta per l'astuzia di Ulisse sfuggito al potere del canto delle sirene, si sarebbe suicidata, e il suo corpo sarebbe andato alla deriva fino ad incagliarsi sugli scogli dell'isoletta di Megaride, dove oggi sorge il Castel dell'Ovo. Secondo una versione meno leggendaria, Partenopee sarebbe stata invece una bellissima fanciulla, figlia del condottiero greco Eumelo Falevo partito alla volta della costa campana, per fondarvi una colonia; ma una tempesta colpì la nave, provocando la morte di Partenope, in tributo alla quale fu dato il nome alla nascente città. Dalle informazioni storiche, in effetti, si sa che coloni greci si insediarono dapprima nell'isola di Ischia (IX secolo a.C.), per trasferirsi poi a Cuma e, solo nel VI secolo a.C., fondare la città di Partenopee sull'isola di Megaride. Si trattava più che altro di uno scalo commerciale per mantenere i contatti con la madre patria, che, in un secondo momento, si espanse sul vicino Monte Echi (Pizzo falcone), assumendo la struttura di un piccolo centro urbano.



Il ducato di Napoli

La divisione dell'Impero romano, le invasioni barbariche nella penisola, e poi la caduta dell'Impero Romano d'Occidente (476 d.C.) determinò la storia di Napoli nell'Alto Medioevo. Nel 536 Giustiniano, imperatore d'Oriente, inviò Belisario a conquistare la città, che pur si difese valorosamente; poi, nel 542, Napoli fu invasa dai Goti, che sbaragliarono le forze bizantine; queste, tuttavia, nel 553 si ripresero la città sotto il comando di Narsete, che con una grande battaglia ai piedi del Vesuvio scacciò definitivamente i Goti dalla Campania. In seguito, pur sotto la sgradita dominazione bizantina, la città dovette respingere forti e rozzi nemici come i Longobardi e i Vandali. Dopo un tentativo di indipendenza nel 615, che portò a un governo autonomo di breve vita, l'imperatore d'oriente nel 661 accolse le istanze dei napoletani, nominando un duca napoletano a capo della città: Basilio. In questo modo, pur dipendendo formalmente da Bisanzio, la città dispose di un governo proprio, che fu dapprima nominato dai bizantini, poi divenne elettivo, e infine ereditario. Ciò durò dal 661 al 1137, periodo di aspre lotte in cui Napoli fu tutto sommato una delle poche isole di civiltà rimaste nella penisola ormai soggiogata dalle popolazioni barbare.





Napoli greco-romana

Nel 470 a.C., i greci Cumani decisero di fondare una vera e propria città, scegliendo una zona più a oriente della vecchia Partenopee, zona che corrisponde all'attuale centro storico; il nome prescelto fu quello di Neapolis ("città nuova"), per distinguerla dal precedente nucleo urbano (Palepolis, "città vecchia"). Probabilmente, in questa fase, la città era una repubblica aristocratica

retta da due arconti e da un consiglio di nobili. Urbanisticamente la città, come nella tradizione delle città greche, era caratterizzata dalla presenza di cardo e decumani, ed era ricca di edifici di culto e di pubblica utilità: templi, curia, teatro, ippodromo; divenne una importante colonia della Magna Grecia, insieme a Taranto e Cuma, e dalle tradizioni, dalla cultura, dalla mentalità, dall'arte sviluppatasi in questo periodo attinsero i romani nella successiva fase della vita



della città. [Clicca qui per un tour tra le vestigia della Napoli greco-romana.](#)

Neapolis non era una città guerriera, ma dovette presto difendersi da due scomodi vicini: i Sanniti, che nel 423 a.C. conquistarono Cuma scacciandone gli abitanti, e i Romani, determinati ad espandere verso sud il proprio dominio. I primi rapporti tra Roma e Neapolis furono improntati all'amicizia e al tentativo di stipulare accordi, ma, sotto le pressioni delle altre colonie, Neapolis fu poi spinta a rifiutare collaborazioni coi romani; questo portò nel 326 a.C. ad un conflitto armato che, nonostante l'alleanza dei partenopei con sanniti e nolani, si concluse con la vittoria del console romano. La pace non fu tuttavia disonorevole: fu creata una confederazione con Roma, e la città poté mantenere le proprie prerogative e istituzioni, rivelandosi nel seguito una fedele alleata del sempre più potente vicino. Del resto, Neapolis era per Roma un importante veicolo della cultura e della civiltà greca: la città e i suoi dintorni divennero meta privilegiata per le residenze estive dei patrizi romani, che costruirono tra Puteoli e Sorrento lussuose ville (Scipione l'Africano, Silla, Tiberio, Caligola, Claudio, Nerone, Bruto e Lucullo, ad esempio, scelsero queste terre per riposo e diletto; Cicerone, Orazio, Plinio il Vecchio, Virgilio, trovarono qui ispirazione per il proprio genio artistico). Napoli era insomma un centro di raffinata cultura, un lembo di Grecia nella penisola italiana, che i romani seppero sempre rispettare e apprezzare, evitando di inquinare e opprimere.

Il dominio normanno

Nei secoli di governo ducale, Napoli si trovò spesso contrapposta ai Longobardi e ai Saraceni, e per questo ricorse a volte al supporto di altre popolazioni, chiamate in forma mercenaria ad aiutare le difese napoletane. Fu il caso dei Normanni, a cui fu concesso il feudo di Aversa in cambio della resistenza alle mire espansionistiche di Benevento. Ma questi, sotto la dinastia degli Altavilla, ben presto non seppero più accontentarsi del loro ruolo, ed intrapresero una serie di brillanti campagne



che li portarono alla conquista della Sicilia, da cui scacciarono gli arabi, e poi ad estendere le loro mire sul sud Italia. Ruggiero II, fattosi proclamare re, occupò Salerno, Amalfi, Capri, Ravello e Amalfi e nel 1137, con un accordo col duca Sergio, impose, di fatto, il suo potere su Napoli; alla morte del duca, Ruggiero riconobbe ampia autonomia alla città, e nominò un supervisore ritornandosene a Palermo. Nel 1154, anche Ruggiero morì, e gli succedette Guglielmo I, detto il

Malo; a dispetto del nome, questi fu un sovrano giusto e saggio, e da allora la storia di Napoli si legò strettamente a quella di Palermo; fece costruire Castel Capuano, strinse importanti alleanze con le Repubbliche Marinare, si guadagnò la stima degli aristocratici napoletani. Dopo di lui, Guglielmo II, detto il Buono, governò altrettanto saggiamente, e alla sua morte un'assemblea di nobili, prelati e rappresentanti del popolo, per evitare che il regno cadesse in mano ai tedeschi che premevano alle frontiere, designò Tancredi d'Altavilla come suo successore. Furono gli ultimi sprazzi di vita del regno normanno, perché, dopo aver respinto l'assedio svevo nel 1191, alla morte di Tancredi nel 1194 il sovrano tedesco Enrico VI s'impossessò del mezzogiorno d'Italia.

Napoli Sveva

Dopo tre anni di regno di Enrico VI, non molto felici per la città, vi fu l'ascesa al trono di Federico II, da molti considerato il più grande sovrano che sia mai stato su un trono europeo. Con Napoli non ebbe da principio un buon rapporto, tanto che nel primo periodo i partenopei appoggiarono diversi tentativi di sovversione; poi i rapporti migliorarono e, quando tra il 1220 e il 1222 il monarca visitò la città, ne rimase suggestionato, e promosse lavori importanti di restauro e abbellimento. Uomo di gran cultura, creò per il suo regno un forte potere centrale, riorganizzò la pubblica amministrazione, la giustizia, l'esercito, il commercio, si rese protagonista di alcune imprese militari di successo in Germania e a Gerusalemme, ma, soprattutto, si deve ricordare che amò circondarsi di poeti, filosofi e letterati, e regalò proprio alla città di Napoli la prima Università di stato della storia: il celebre "Studium", che acquisì presto un gran prestigio internazionale, eguagliato solo dalle università di Parigi e Bologna. Alla morte di Federico, però, il suo successore Corrado incontrò non pochi problemi a essere accettato in città, e ci vollero diversi mesi di assedio per vincere le resistenze, appoggiate anche dal pontefice Innocenzo IV. Nel 1254 morì sia Corrado sia il papa, e stavolta il nuovo pontefice Alessandro IV non dette manforte a Napoli, che dovette accogliere il nuovo sovrano Corradino, accompagnato e supportato, per la sua giovane età, dallo zio Manfredi.



Napoli angioina

Nel 1266, chiamato in Italia dal papa, Carlo d'Angiò, fratello del re di Francia, sconfisse Manfredi a Benevento e assunse la corona del regno del Sud. Per decisione di Carlo, la città divenne capitale del regno (nonostante le forti proteste siciliane), e la società fu organizzata in Sedili, organismi democratici che fungevano da mediatori tra il monarca e gli interessi del popolo. . Nonostante una forte pressione fiscale, con la nuova dominazione la città cambiò volto: sorsero splendide chiese, fabbriche monumentali, ci fu uno sviluppo di artigianato e commercio, e la popolazione aumentò a dismisura, cosicché Napoli divenne la prima metropoli d'Italia, probabilmente seconda solo a Parigi in Europa. Tuttavia, le cose non furono per niente facili per il sovrano: anzitutto dovette fronteggiare nel 1267 un nuovo assalto di Corradino, che, sconfitto a Tagliacozzo, fu fatto decapitare, poco più che adolescente, in piazza Mercato; poi vi furono i Vespri Siciliani nel 1282, con la perdita della Sicilia, e un tentativo di sommossa a Napoli nel 1284, per opera dei ghibellini,

represso con l'aiuto dell'aristocrazia locale. Morto Carlo, nel 1285, gli succedette Carlo II, che portò migliorie al patrimonio monumentale della città (ampliamento delle mura, ristrutturazione del Castel dell'Ovo, restyling del Maschio Angioino, costruito dal padre), e si rivelò anche buon legislatore. Nel 1309 un altro grande sovrano ascese al trono napoletano: Roberto d'Angiò, detto Saggio, amante delle lettere e dell'arte, che creò un clima intellettuale notevole (Boccaccio, Giotto, Petrarca, Tino da Camino risiedettero e lavorarono qui in quel periodo), promosse gli studi legislativi, promosse la costruzione della chiesa di S. Chiara (nella quale vi è il suo monumento funebre), e una grande fioritura dello stile gotico (chiese di S. Lorenzo, S. Paolo Maggiore, dell'Incoronata, basilica di S. Domenico Maggiore). Dopo la morte di Roberto (1343), la nipote Giovanna creò non pochi problemi alla città con i suoi comportamenti frivoli e dissennati; in questo periodo, epidemie di peste, sommosse e incursioni ungheresi tormentarono la città; il trono di Giovanna cadde dopo quarant'anni di regno per mano del nipote Carlo Durazzo d'Angiò, che approfittò della fiducia in lui riposta per assassinarla e occupare il suo posto, morendo però pochi anni dopo. La stirpe della Durazzo, ramo secondario dei d'Angiò, portò sul trono di Napoli, dopo Carlo, il giovane Ladislao; grosse ostilità vennero a questi da Luigi II d'Angiò, che aveva preteso al trono, e che portarono alla divisione della città in due fazioni. Tuttavia, Ladislao finì per prevalere, e fu anche un buon sovrano; nel 1404, col desiderio di unificare la penisola, conquistò Roma, ma dovette abbandonarla nel 1409. Morì appena quarantenne, lasciando il trono alla sorella Giovanna, anch'essa dedita, come la sua omonima antenata, più alle tresche amorose e agli scandali che alle attività di governo.

Foto n.1 Castello Maschio Angioino (NA)



Il vicereame spagnolo

Si attribuisce questa definizione ai due secoli di dominazione colonialista compresi tra il 1503 e il 1707: la corona di Madrid esercitò il suo potere su Napoli e sul regno con avidità e incapacità; uno stuolo di viceré si successe alla reggenza della città, e si rese protagonista di angherie, furti di opere d'arte,



imposizione d'imposte strozzanti. In questo periodo, per difendere il popolo dalle prepotenze iberiche, nacque e si affermò il fenomeno della "camorra", che in un primo tempo costituì quindi una sorta di società segreta con fini di mutua assistenza. Numerosi eventi bellici contrassegnarono quest'epoca: l'occupazione dei possedimenti pugliesi di Venezia, la spedizione africana a Tunisi e quella celebre a Tripoli (in cui vi fu la vittoria di Lepanto), la spedizione punitiva contro il pontefice Paolo IV, e, sul piano difensivo, l'invasione francese respinta nel 1526, e le numerose incursioni dei pirati arabi e turchi. Anche sul fronte interno, ci furono numerosi tentativi di sollevazione popolare, dovuti all'insostenibile pressione fiscale e ai tentativi di instaurazione

dell'Inquisizione; la più celebre e ardita fu quella del 1647, che vide come protagonista Masaniello a capo di una folla inferocita, che tenne per oltre un anno in scacco i "padroni" spagnoli, fino alla presa del Castello del Carmine, quartier generale degli insorti. Dal punto di vista artistico, tuttavia, la città seppe anche in questo periodo esprimere grandissime individualità in tutti i campi (Torquato Tasso, Giovambattista Basile, Giambattista Marino in letteratura; Tommaso Campanella, Giordano Bruno e Giambattista Vico in filosofia; Massimo Stanzione, Battistello Caracciolo, Bernardo Cavallino, Salvator Rosa, Luca Giordano, Mattia Preti, Andrea da Salerno nella pittura; Pietro Bernini, Michelangelo Naccherino, Giovanni da Nola e Girolamo Santacroce nella scultura; Domenico Fontana e Cosimo Fanzago in architettura); tra le opere più significative che ci rimangono del tempo, vanno citati il Palazzo Reale, la Certosa di San Martino e la chiesa del Gesù Nuovo.



Il Settecento borbonico

Gli anni successivi al 1707 costituì un periodo di transizione, caratterizzato da un vicereame austriaco che non lasciò grandi segni sulla storia cittadina. Nel 1734, sul trono di Napoli salì Carlo di Borbone, erede designato della dinastia spagnola, che -a dispetto della sua discendenza- da subito improntò il suo regno ad una maggiore autonomia rispetto ai due secoli precedenti.



Il sovrano, al trono come Carlo VII, attuò una serie di riforme nei settori dell'amministrazione, del fisco, del commercio e in quello militare, che costituirono un nuovo impulso per lo sviluppo nei decenni successivi di attività che ancora oggi caratterizzano il tessuto economico e produttivo di Napoli: dalle attività artigianali (l'arte presepiale, ma anche le lavorazioni del corallo, delle ceramiche e porcellane, dei metalli preziosi, del legno) a quelle industriali

(i cantieri navali di Castellammare, la manifattura di S. Leucio), a quei commerciali (il porto di Napoli). Forte fu inoltre il suo impegno per il contenimento del potere temporale del clero e per l'abbattimento dei privilegi feudali ancora esistenti all'epoca.

STORIA DELLA PIZZA NAPOLETANA

Prima di descrivere una serie di ricette per la preparazione della pizza, riporto qualche nota storica sulla nascita e l'evoluzione di questo "prezioso" alimento. Le prime attestazioni scritte della parola "pizza" risalgono al latino volgare di Gaeta nel 997 e di Penne nel 1195 e in seguito in quello di altre città italiane come Roma, L'Aquila, Pesaro, ecc. .



La pizza, che è una focaccia e quindi un pane, deriva evidentemente da prodotti analoghi diffusi sin dall'antichità nelle loro diverse varianti, quasi appiattite, alle quali erano aggiunti svariati tipi di condimenti (vedi anche la focaccia alla barese, la focaccia genovese e la pizza genovese) ma non il pomodoro, che solo verso la fine del XVI secolo cominciò a diffondersi in Europa ed in Italia, importato dal Sud America.

Vi sono notizie risalenti alla fine del '500 inizi del '600 di una pizza soffice denominata alla "mastunicola", ossia preparata con basilico (strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe).

In seguito si diffuse la pizza ai "cicinielli", ossia preparata con minutaglia di pesce. La prima vera unione tra la pasta ed il pomodoro (accolto all'inizio con diffidenza) avvenne a metà del '700 nel Regno di Napoli. La pizza a Napoli fu popolarissima sia presso i napoletani più poveri e che presso i nobili, compresi i sovrani Borbone. Il successo della pizza conquistò anche i sovrani di Casa Savoia, tanto che proprio alla regina Margherita di Savoia nel 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito dedicò la "pizza Margherita" che rappresentava il nuovo vessillo tricolore con il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro ed il verde del basilico.

Quella che oggi è chiamata pizza Margherita era tuttavia già stata preparata prima della dedica alla regina Savoia. Francesco De Bouchard nel 1866 riporta la descrizione dei principali tipi di pizza, ossia quelli che oggi prendono nome di pizza marinara, pizza margherita e calzone: Le pizze più

ordinarie, dette coll'aglio e l'olio, han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente. Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di mozzarella. Talora si fa uso di prosciutto affettato, di pomodoro, di arselle, ecc. Talora ripiegando la pasta su se stessa se ne forma quel che chiamarsi calzone. » Bisogna tuttavia notare che già nel 1830, un certo "Riccio" nel libro Napoli, contorni e dintorni, aveva scritto di una pizza con pomodoro, mozzarella e basilico.

Lentamente la focaccia di origine popolare arricchita con pomodoro si diffuse in tutte le classi sociali e in tutte le regioni italiane, e con essa anche i locali specializzati nella preparazione della pizza: dapprima probabilmente forni in cui la pizza si consumava in piedi per strada, poi in seguito trattorie e pizzerie. Sino al principio del Novecento la pizza e le pizzerie rimangono un fenomeno prettamente napoletano, e gradualmente italiano, poi, sull'onda dell'emigrazione, iniziano a diffondersi all'estero ma soltanto dopo la Seconda guerra mondiale, adeguandosi ai gusti dei vari paesi, diventa un fenomeno mondiale. Gli italiani emigrati hanno fatto conoscere, apprezzare e anche modificare la pizza nel mondo. Oggi ormai anche molti cuochi di differenti nazionalità sono diventati esperti pizzaioli per i quali esiste anche un campionato mondiale dove misurarsi. Oggi il giro di affari legato alla pizza (pizzerie, consegne a domicilio, surgelati, catene di fast food), è molto rilevante nel mondo, al punto che alcuni abili imprenditori (come ad esempio l'americano Tom Monaghan fondatore della Dominus Pizza) hanno costruito intorno alla pizza grandi fortune.

INGREDIENTI BASE PER QUATTRO PERSONE

- ***600 g di farina tipo “00”;***
- ***25 g di lievito di birra;***
- ***250 ml di acqua tiepida;***
- ***4 cucchiaini di latte intero;***
- ***400 g di mozzarella;***
- ***Un cucchiaino di zucchero;***
- ***1 cucchiaino di sale (q.b.) equivalente a circa venticinque grammi ;***
- ***250 g di salsa di pomodoro pronta;***

ACCORGIMENTO PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA BASE

La quantità di lievito nell'impasto deve essere proporzionato alla temperatura del locale di crescita (cioè con l'aumentare della temperatura a 20-25 °C bisogna diminuire la quantità del lievito da 25 gr. Base a 10-15 gr a KG di farina, al contrario se la temperatura diminuisce portare il lievito a 25g .

Tale accorgimento deve essere fatto anche quanto si utilizza la quantità di sale.

La pizza non può essere infornata se non è trascorsa almeno un'ora dopo l'impasto con il lievito e non può essere infornata dopo aver trascorso più di tre ore, in quando perde la svogliatezza dell'impasto e la calata dei lieviti.

Coprire l'impasto con un panno di tela per favorire la crescita dei lieviti.

LA PIZZA CLASSICA

“MARGHERITA”

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- **600 g di farina tipo “00”;**
- **25 g di lievito di birra;**
- **250 ml di acqua tiepida;**
- **4 cucchiaini di latte intero;**
- **400 g di mozzarella;**
- **Un cucchiaino di zucchero;**
- **1 cucchiaino di sale(q.b.), equivalente a circa venticinque grammi ;**
- **250 g di salsa di pomodoro pronta;**
- **Basilico q.b.**

Per realizzare una pizza classica “ Margherita”, versare la farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolare il lievito, unire il sale, lo zucchero e il latte; mescolare il tutto con le mani, lavorare l’impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l’impasto in quattro panelli di circa 150 g; stendere ciascun pannello in una teglia antiaderente bucherellando l’impasto con una forchetta, distribuire il pomodoro con movimenti circolari usando un mestolo, aggiungere 100 g di mozzarella e basilico q.b., cuocere per venti minuti a 220°C, condire con un filo d’olio crudo e portare a tavola.



Pizza pomodorini rucola e parmigiano

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- **600 g di farina tipo "00";**
- **25 g di lievito di birra;**
- **250 ml di acqua tiepida;**
- **4 cucchiaini di latte intero;**
- **400 g di pomodorini;**
- **Ruola a piacere;**
- **80 g di parmigiano reggiano in scaglie;**
- **Un cucchiaino di zucchero;**
- **Un cucchiaino di sale (q.b.);**
- **Basilico q.b.**

Versare la farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolare il lievito, unire il sale, lo zucchero e il latte; mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale.

Dividere, l'impasto in quattro pannelli di circa 150 g; stendere ciascun pannello in una teglia antiaderente bucherellando l'impasto con una forchetta, aggiungere 100 g di pomodorini distribuendoli in modo circolare, quindi cuocere per circa venti minuti a 200 °C. Finita la cottura, aggiungere la rucola e le scaglie di parmigiano reggiano, quindi condire con olio extravergine d'oliva.



Calzone fritto

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri, la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25 g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte , mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume.

Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g stendere il pannello su un ripiano con il matterello, spolverando con un po' di farina. Lavorare fino ad ottenere un disco tondo più uniforme possibile. Tagliare 100 g di mozzarella, prosciutto cotto q.b. e pomodoro (evitando il bordo esterno) aggiungere il basilico q.b. cuocere in friggitrice finché non diventa bionda.

Foto n. 1



Foto n. 2



Pizza a sorpresa

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte , mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume.

Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g stendere il pannello su un ripiano con il matterello,spolverando con un po' di farina.

Prendere 100 g di prosciutto cotto, 150 g di mozzarella di bufala, 80 g di fior di latte, 250 g di pomodorini rossi.

Passare un dito d'acqua fredda intorno al disco in corrispondenza dei bordi, Disporre la mozzarella a cubetti e il prosciutto tagliato a julenne, tutt'intorno al bordo, ripiegare il bordo coprendo la farcitura, al centro i pomodorini e il fior di latte, sale e basilico q.b. cuocere nel forno già caldo a 200°C, a cottura ultimata aggiungere un filo d'olio extravergine a crudo.



k2542821 www.fotosearch.it

Pizza mare e monti

Versare 500 g di farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolarvi 25 g di lievito, unire il sale q.b., lo zucchero il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello spolverando con un po' di farina, 150 g di polpa di pomodoro, 300 g di cozze lavate bene, 400g di code di gamberi, 50 ml di vino bianco, 150g di funghi, un cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 spicco d'aglio. Cuocere in forno a 220°C.



Pizzette e focacce di mare, per sfiziosi antipasti

Versare 500 g di farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolarvi 25 g di lievito, unire il sale q.b., lo zucchero il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello spolverando con un po' di farina,ottenendo il doppio del volume, formare tanti dischetti di 5 cm di diametro. Disporre le focaccine su una teglia foderata di carta forno e farcirne ogni un come si desidera, Occorre: 150 g di polpa di pomodoro, 300 g di cozze, 100 g di code di gamberi, 150 g di peperoni misti, 200 g di fior di latte, prezzemolo tritato q.b. cuocere il tutto nel forno già caldo a 220°C. per circa 15 min. togliere dal forno e farcire con le cozze le focaccine al pomodoro e con le code di gambero quelle ai peperoni. Guarnire con il prezzemolo tritato e rimettere al forno per 2-3 min.



Focaccia rossa con olive nere

Versare 500 g di farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolarvi 25 g di lievito, unire il sale q.b. lo zucchero il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello spolverando con un po' di farina,ottenendo il doppio del volume. Prendere 650 g di farina, 35 cl di acqua tiepida; 20 g di concentrato di pomodoro; 5 cl di olio extravergine di oliva; sale q.b. 120g di olive nere; 25g di lievito di birra. Su un teliera snocciolare le olive con il giusto attrezzo e tritarle a pezzettini regolari. Disporre la farina a fontana sul piano di lavoro;sciogliere il lievito in 32 cl di acqua tiepida e versarlo nella fontana con il pomodoro. Versare l'olio, il sale e la polpa delle olive. Lavorare il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, di colore rossastro; lasciarla riposare in una teglia ricoperta da un panno asciutto e farlo riposare per almeno 30min. Riprendere l'impasto e stenderlo con il matterello fino a formare un disco, mettere il disco nella teglia unguendo bene il fondo e le pareti con olio extravergine d'oliva, distribuendo l'impasto con le mani livellando tutta la superficie, mescolare l'acqua, il sale e l'olio rimasto, creando una salamoia. Bucherellare la superficie della focaccia lasciarla riposare scoperta a temperatura ambiente per 30 min. Spennellere bene con la salamoia e cuocere a 220°C per circa 25min.



1574r-23820 fotosearch.it

Focaccia con cipolla caramellata, fiori di capperi e pepe nero

Versare 500 g di farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolarvi 25 g di lievito, unire il sale q.b. lo zucchero il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello spolverando con un po' di farina,ottenendo il doppio del volume.

Prendere 200g di cipolla di media grandezza; 40g di acciughe sott'olio; 2 cucchiari di fiori di capperi; 4 cucchiari d'olio extravergine; succo di limone q.b. 2 grani di pepe; e sale.

Affettare a rondelle sottili le cipolle metterle in una ciotola con succo di limone per 10min. cuocere in padella antiaderente, scaldando prima 3 cucchiari d'olio e unire le cipolle, cuocere a fiamma media per 10min. sino a che si saranno arrosolate e ammorbidite e avranno preso colore. Tirare l'impasto con il matterello leggermente infarinato. Riporre la focaccia in una teglia foderata di carta forno farcire l'impasto con la cipolla, acciughe a pezzetti, fiori di capperi, 1-2 grani di pepe non macinato. Irrorare con l'olio rimasto e infornare per 20min. a 220°C. Servire dopo aver guarnito con pepe macinato.



Pizza con gorgonzola, noci , prosciutto cotto e funghi.

Versare 500 g di farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolarvi 25 g di lievito, unire il sale q.b. lo zucchero il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale.

Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello spolverando con un po' di farina,ottenendo il doppio del volume. Prendere 400g di farina; 22 cl di acqua tiepida; 10g di lievito di birra; 2 cucchiaini di olio extravergine; sale q.b. 150g di gorgonzola; 100g di prosciutto cotto a dadini; 40g di noci sgusciate, 50g di funghi e 60 di pomodorino e un cucchiaino di zucchero semolato. Disporre la farina a fontana, aggiungere l'acqua, l'olio e un pizzico di sale; formare una sfera e lasciarla riposare dentro una ciotola infarinata per circa 30min. coperta da un panno asciutto. Riprendere l'impasto lavorarlo con il matterello lasciarlo riposare per altri 15min a temperatura ambiente. Dopo metterla teglia al forno già caldo a 200°C per 15min. Tritare grossolanamente le noci nel mortaio. Sfnare la teglia e disporre in superficie il gorgonzola a pezzetti; cuocendola altri 5min. sfornare ancora e per finire ricoprire la superficie con dadini di prosciutto cotto ,pomodorini e riporla ancora al forno per ulteriori 5 min.



Pizza frita con mozzarella di bufala, pomodoro e pesto.

Versare 500 g di farina in una ciotola di capacità 2 litri, sbriciolarvi 25 g di lievito, unire il sale q.b. lo zucchero il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125 g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello spolverando con un po' di farina,ottenendo il doppio del volume. Prendere 400 g di farina; 20cl di acqua tiepida;25g di lievito di birra;500g di pomodori freschi;olio extravergine d'oliva;200g mozzarella di bufala; 50g di pesto di basilisco;olio per friggere e sale q.b. sciogliere il lievito nell'acqua e versare il composto nella farina, aggiungere il sale l'olio e cominciare a lavorare con le mani, con forza almeno per 10min. fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Dividere l'impasto in quattro parti uguali e lasciarlo riposare 2 a temperatura ambiente, tagliare a fette i pomodori, tagliare a fette la mozzarella di bufala. Tirare l'impasto fino ad ottenere dei dischi della dimensione della padella scelta. Scaldare l'olio per friggere cuocere a fuoco medio i dischi per circa 5 min. a metà cottura, girare con la spatola facendo attenzione a non bruciarli. Una volta cotto passarli in carta assorbente in modo da rilasciare l'olio in eccesso. Distribuire il pomodoro fresco sulla superficie della pasta frita. Aggiungere la mozzarella e con un cucchiaio versare il pesto per dare gusto e colore alla pizza.



Pizza con bresaola rucola e ricotta dura

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume,dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello,spolverando con un po' di farina. Prendere 200 g di bresaola affettata,150 di ricotta dura un cespo di rucola olio,sale q.b. e un pizzico di pepe, cuocere a 220°C per circa 15min.



Pizza bianca ai quattro formaggi e zucchine

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte , mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume,dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello, spolverando con un po'di farina, prendere 100g di gorgonzola, 100g di scamorza, 100g Emmental 100g di brie, 100 g zucchine , aspettando la lievitazione tagliare a cubetti piccoli con un coltello affilato per poi conservarli in frigorifero fino al loro utilizzo. Cuocere a 220°C per circa 15min..



Pizza quattro stagioni

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume, dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello, spolverando con un po' di farina. Prendere 100g di carciofini, 250g di salsa di pomodoro, 200g di mozzarella tagliata a cubetti, 200g di funghi, 100g di olive nere, 100g di prosciutto cotto, 30g di peperoni , basilico e sale q.b. cuocere in forno a 200°C, dopo la cottura un filo d'olio a crudo.



x11728489 www.fotosearch.it

Pizza con wurstel

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte , mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume,dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello e poi dare la forma a cuore ,spolverando con un po' di farina, aggiungere 100 g di mozzarella, 50g di sugo di pomodoro e cospargere la superficie con pezzetti di wurstel (pollo, tacchino o di maiale), olive snocciolate e tagliate, cuocere per venti minuti a 220°C, condire con un filo d'olio crudo e portare a tavola.



pmj41048 www.fotosearch.it

Impanata di verdure

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte , mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume,dividere l'impasto in quattro panelli di circa125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello,spolverando con un po'di farina, tirare l'impasto con il matterello fino ad ottenere i dischi a secondo della padella scelta, prendere 100g di peperoni grigliate, 100g di zucchine grigliate 100g o di melanzane grigliate, cipolla a fette, 100g di sugo di pomodorini,50g di mozzarella, 150g di pecorino tagliato a fette, ricoprire con fettine di prosciutto cotto. Distendere i due panetti fino a ottenere due dischi, in uno mettervi tutti gli ingredienti ricoprendo in fine con il prosciutto uno mettere gli ingredienti con l'altro panetto ricoprire il tutto cuocere nel forno già caldo a 200°C per circa 20min.

Buon appetito.



Ripieno con “friarielli e salsicce”

Versare in una ciotola di capacità di n 2 litri , la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25g , unire il sale q.b. , lo zucchero, il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l’impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, si no a quando non avrà raggiunto il doppio del volume,dividere l’impasto in quattro panelli di circa125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello,spolverando con un po’di farina. Prendere 5 fasci di friarielli dopo averli lavati bene, in una padella soffriggere aglio e peperoncino,prendere 250g di salsiccia ed estrarla dal budello rosolando la carne, prendere 100g di mozzarella tagliata a cubetti. Prendere un panetto di 125 g distenderlo nella giusta teglia, versare il tutto riponendolo sul disco appena steso, ricoprendolo con l’altro disco, cuocere nel forno a circa 200g.



“Pizza Vesuvio”

Versare in una ciotola di capacità di 2 litri, la farina di g 500 e sbriciolare il lievito di 25 g, unire il sale q.b., lo zucchero, il latte, mescolare il tutto con le mani, lavorare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, sino a quando non avrà raggiunto il doppio del volume, dividere l'impasto in quattro panelli di circa 125g, stendere il pannello su un ripiano con il matterello, spolverando tutto con po' di farina. Prendere 200 g di prosciutto cotto, 150 g di mozzarella di bufala, 200 g di pomodorini, 220 g di mais, 400g di panna da cucina, un uovo. Distendere un pannello con il matterello fino a ottenere un disco tondo, farcirlo con pomodorini q.b. mozzarella q.b. prosciutto q.b. panna q.b. rompendoci sopra un uovo e cuocere al forno già caldo a 220°C per circa 20min. l'uovo farà sì che prenda forma il cratere. Aggiungere basilico a crudo e servire.



k3966569 www.fotosearch.it

Pizza siciliana “Gela”

In una ciotola di capacità 2 litri versare circa 600 g di farina e sbriciolare 25 g di lievito, 2 cucchiaini di zucchero e un bicchierino di olio extravergine di oliva; mescolare il tutto con le mani, lavorare l’impasto e lasciarlo lievitare per circa due ore a temperatura ambiente, fin quando non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. Dividere l’impasto in quattro panetti di circa 150 g ciascuno e stendere i panelli su un ripiano con il matterello, spolverando con un po’ di farina. Preparare a parte 200 g di pomodorine, 24 filetti di acciughe sotto olio, 200 g di mozzarella di bufala, 100 g di ricotta salata, 100 g di polpa di pomodoro, origano q.b. . Distendere i panetti sino a ottenere quattro dischi commisurati alla padella scelta e distribuirvi in parti uguali gli ingredienti. Infine ricoprire ogni disco con una spolverata di 25 g di ricotta salata. Cuocere in forno già caldo a 220° per circa venti minuti.



BILANCIO ECONOMICO

PASSIVO

Analisi del costo base di quattro pizze

- 1) 1 Kg farina doppio zero € 1,00;
- 2) 800 g di pomodoro € 0,80;
- 3) 200 g di mozzarella € 1,50;
- 4) olio exvergine € 0,10
- 5) spese di cottura € 0,50.

Totale costo € 3,90

ATTIVO

Prodotto finito di quattro pizze

- Quattro pizze base (esempio margherita)
Prezzo di mercato € 4,00 x € 4,00

**Totale reddito
lordo € 16,00**

Reddito netto = € 16,00 – € 3,90 = € 12,10
