

Sardenaira: stasera pizza...ma che pizza. E col premio!



Adoro la pizza, bianca o rossa, alta e soffice o sottile e croccante la mangerei a tutte le ore. Da sola o in compagnia la pizza è uno di quei piatti che fa sempre festa a patto che sia buona, il che per me significa non troppo condita, digeribile e senza quell'odioso retrogusto di lievito che purtroppo a volte capita di avvertire. Sono stata per anni e anni senza più farla in casa, un po' per pigrizia un po' per mancanza di tempo (alias ancora pigrizia, perchè se vuoi...il tempo lo trovi!) ma da quando ho ripreso il via diciamo che è diventato appuntamento fisso o quasi del sabato sera e pare quasi come il vino che migliora invecchiando: più la fai e più sembra riuscire meglio, tanto che ora la pigrizia si è spostata sull'uscire per andare in pizzeria!

Circa una settimana fa, curiosando sul blog di Maetta ho avuto un colpo di fulmine! "O che vuoi che sia" potreste pensare, "un'altra delle infinite ricette di pizza sparse per il web!" Eh no miei cari!!!!

Pizza sì, ma NON una pizza qualsiasi (!), una pizza che mi ha evocato le piacevoli sensazioni ed i bei ricordi di quando, da bambina, andavo in vacanza a Sanremo e il pomeriggio a merenda c'era la SARDENARA ancora calda, appena sfornata.

Erano secoli che non l'assaggiavo più!

Come potevo sottrarmi alla fortissima tentazione di provarla ?!?!?!

No che non potevo ed ho fatto benissimo, perchè questa pizza è davvero qualcosa di fantastico.

Io e il pupo non l'abbiamo mangiata, l'abbiamo divorata litigandoci l'ultimo pezzetto fino alla fine, un morso ciascuno.

GRAZIE Maetta per avermi fatto riscoprire questa "pizza" deliziosa, dedicarle un post era il minimo che potessi fare.

Vi riporto di seguito la ricetta di Maetta, con qualche piccolissima modifica.



LA SARDENAIRA

Print

Prep time

3 hours

Cook time

2 hours

Total time

5 hours

Per 3-4 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 3-4

Ingredienti

- – per la pasta
- 320 gr di farina 00 (ho usto la farina 0)
- 40 gr di maizena
- $\frac{1}{2}$ cubetto di lievito di birra
- 320 gr di latte
- 60 gr di olio (ne ho messi 50 gr)
- 1 cucchiaino di sale
- – per il sugo
- un barattolo di pelati (ho usato polpa di pomodoro)
- 1 cipolla
- 4-5 filetti di acciuga sott'olio

- una dozzina di capperi
- erbe aromatiche (timo, origano, maggiorana)
- olio evo
- – per la copertura
- il sugo preparato
- olive taggiasche (io olive nere normali snocciolate)
- capperi dissalati
- 2 spicchi d'aglio
- filetti d'acciuga sott'olio

Procedimento

1. Mettere il latte appena tiepido in una ciotola e scioglierci il lievito mescolando (ho aggiunto anche una puntina di zucchero di canna e lasciato riposare una decina di minuti).
2. Aggiungere la farina, la maizena e l'olio e iniziare ad impastare con le fruste da impasto.
3. Dopo qualche minuto aggiungere il sale e continuare ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, che dovrà risultare piuttosto molle e molto appiccicoso (ho setacciato insieme le farine, aggiunto il lievito sciolto e cominciato ad impastare nella planetaria con il gancio a foglia; quando la farina è stata assorbita ho unito l'olio a filo e per ultimo il sale).
4. Ungere la leccarda con dell'olio (l'ho foderata con carta forno), quindi con le mani sempre unte di olio stendervi la pasta (l'impasto si potrà quasi versare! il mio era appena più consistente perchè per sbaglio ho usato farina 0, ma sempre molto molle) e lasciar lievitare fino al raddoppio, circa un paio d'ore.
5. Nel frattempo, preparare il sugo: soffriggere la cipolla tritata finemente con un filo di olio. Quando è colorita aggiungere le acciughe ed i capperi tritati.
6. Quando le acciughe saranno quasi sciolte, unire i pelati col loro sugo e disfarli, un barattolo (quello dei pelati) di acqua ed una manciata di erbe secche (nella salsa di pomodoro non ho aggiunto le acciughe, che il

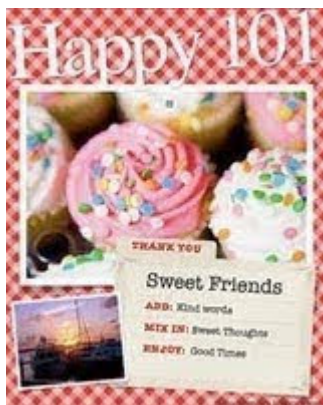
pupo non gradisce molto, ed i capperi, che invece non piacciono a me!).

7. Deve cuocere a lungo (anche un'ora e mezza) e rimanere abbastanza liquido (se tende ad asciugare troppo, aggiungere altra acqua).
8. Passate le due ore abbondanti, la pasta sarà bella gonfia.
9. E' arrivato il momento di condirla e nel farlo occorre fare attenzione a non sgonfiarla. Distribuire delicatamente il sugo sulla superficie lasciando un po' di bordo, aggiungere olive e capperi a piacere, le acciughe spezzettate (o arrotolate) e, volendo, degli spicchi d'aglio schiacciati con le mani (io come Maetta non li ho messi).
10. Cuocere in forno caldo ventilato a 220°C per circa 15-17 minuti fino a che il bordo della sardenara risulta bello dorato (per la cottura ho usato forno statico al max, circa 10-12 minuti prima tacca in basso e poi altri 5-6 minuti seconda tacca dall'alto).
11. Dare un giro di olio crudo a piacere e servire!



GRAZIE ancora Maetta e se accettate un suggerimento...**PROVATELA!!!** E' davvero ottima.
UN PREMIO INATTESO

di cui mi ha fatto dono la carissima Sandra di **Le Padelle Fan Fracasso**



La regola è semplice: basta donarlo a 10 persone ed io lo dono volentieri a:

1. Daniela di Daniela & Diocleziano
2. Manuela di La via delle Spezie
3. Manuela di Crea & Cucina...con Fantasia
4. Dauly di Cucchiaino & Pentolone
- 5 Lady Boheme di Hyperica
6. Anna di C'è di Mezzo il Mare
7. Rossella di Le Delizie di Casa Mia
8. Ambra di Il Gatto Ghiotto
9. Terry di Crumpets and Co.
10. Marifra79 di Menta e Liquirizia

Occorre inoltre citare 10 cose che ci rendono felici

1. I miei genitori
2. Il mio amore
3. Fare nuove amicizie
4. Ascoltare musica
5. Leggere sotto le coperte
6. Viaggiare
7. Fare lunghe passeggiate nel verde
8. Pasticciare in cucina
9. Scoprire l'arcobaleno dopo la pioggia
10. Essere di aiuto a chi ne ha bisogno

Non è piacevole fare delle scelte, anche se a volte ci siamo costretti, quindi mi piacerebbe dedicare questo premio a **TUTTI** voi che ogni giorno mi fate compagnia.

CON AFFETTO ^__^