

Ricetta: **Parigina**

Author: WWW.MISYA.INFO

La parigina è una ricetta napoletana: è un mix tra una pizza e un rustico, perché ha una base morbida di pasta per pizza, una farcitura filante di provola, prosciutto cotto e pomodori, e il tutto è ricoperto da uno strato friabile di pasta sfoglia. Di solito la parigina viene venduta nei bar e nelle rosticcerie napoletane a tutte le ore, insieme alle pizzette montanare e agli altri rustici tipici della mia città... io la adoro! Questa ricetta la dedico alla piccola rosticceria che stava a Via Mezzo Cannone di fronte all'ingresso dell'Università Federico II di Napoli, che mi ha allietato i pranzi dei miei anni all'università con le sue buonissime parigine :)

Bene, amiche, dopo una lunga pausa vacanza in Grecia, e precisamente a Corfù, spero apprezziate il mio primo esperimento per la realizzazione della Parigina, buon inizio settimana a tutti quelli che passano di qui e un bacio forte a tutti quelli che ogni giorno leggono il mio blog e mi lasciano i messaggini anche solo per un saluto, grazie ;)

Ingredienti per una teglia 32x24 cm:

- 400 gr di farina
- 200 ml di acqua
- 10 gr di lievito di birra
- 1 cucchiaio di olio
- 10 gr di sale
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 250 gr di provola
- 150 gr di prosciutto cotto
- 300 gr di pomodori pelati
- olio
- sale
- latte per spennellare

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora + 2 ore lievitazione pasta pizza

Procedimento per preparare la parigina

Preparate la pasta per la pizza mettendo la farina a fontana con al centro il lievito e l'acqua.

Iniziate ad impastare fino a far assorbire tutta l'acqua.

Poi aggiungete all'impasto il sale e l'olio.

Impastate fino a formare un panetto morbido e omogeneo, poi fate lievitare la pasta per pizza al coperto per 2 ore.

Trascorso il tempo della lievitazione, stendete la pizza su una spianatoia fino ad ottenere una sfoglia rettangolare alto circa 3 mm.

Cospargete d'olio una teglia, quindi rivestitela con la pasta per pizze.

Coprite con il prosciutto cotto.

Poi aggiungete li pomodori conditi con sale e olio.

Infine aggiungete la provola tagliata a fette sottili.

Coprite con uno strato di pasta sfoglia.

Sigillate bene i bordi della parigina, spennellate con un po' di latte e bucherellare la sfoglia superiore con i denti di una forchetta.

Infornate la parigina in forno già caldo a 190°C e cuocete per 30 minuti circa.

Lasciate intiepidire la parigina prima di tagliarla a tranci e servirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO