



Comune di Amatrice

'PIZZETTA ALL'AMATRICIANA'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La 'Pizzetta all'amatriciana' è una golosa variante della classica ricetta dell'amatriciana.

Ottima per una merenda, trae il suo fascino dai sapori e i profumi che emanano i cosiddetti "cibi da strada", quei prodotti tipici locali di forni, friggitorie e bancarelle che si possono degustare *on the road*.

Il gusto della 'Pizzetta all'amatriciana' riporta alle materie prime, al modo di cucinare e alla personalità del territorio amatriciano.

La 'Pizzetta all'amatriciana', per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuta nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Gli ingredienti di questo prodotto gastronomico possono provenire anche da aree diverse dal territorio comunale.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA 'PIZZETTA ALL'AMATRICIANA'

L'area di produzione è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

E' una pizza di forma tonda, con diametro di circa 20-25 cm.

METODO DI OTTENIMENTO:

1. COSA OCCORRE (DOSI PER UNA PIZZETTA)

- 125 gr. di farina;
- 6 gr. di lievito di birra;
- 125 gr. di margarina o di strutto;
- olio extravergine di oliva q.b.;
- un pizzico di sale;
- salsa all'amatriciana De.Co. ottenuta secondo il disciplinare approvato dal Comune di Amatrice

2. IMPASTO

Sciogliere il lievito in poca acqua ed aggiungere la farina, la margarina o lo strutto ed il sale.

Lavorare l'impasto fino a raggiungere una amalgama uniforme e consistente, poi farlo riposare per 15 minuti circa.

3. PROCEDIMENTO

Stendere la pasta su una teglia oliata, avendogli preventivamente dato una forma tonda, con diametro di circa 20-25 cm.

Coprire la pizzezza con un panno di cotone e lasciarla lievitare per altri 20 minuti circa, poi stendere sulla superficie della pizzezza la salsa all'amatriciana precedentemente preparata, e attendere ancora 5 minuti prima di infornare.



4. COTTURA

Infornare la pizzezza in un forno preriscaldato con temperatura di circa 260°, e cuocere per 15-20 minuti circa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottima da gustare con sopra una spolverata di 'Pecorino di Amatrice' De.Co. grattugiato.