



## LA RICETTA DI LILIANA BILLITTERI PER OONI

In occasione della presentazione del nuovissimo Karu 16, la food stylist e influencer Liliana Billitteri, su instagram [@pensieriinpadella](https://www.instagram.com/pensieriinpadella), si è cimentata nella preparazione del gustosissimo “Sfincione Palermitano”, utilizzando prodotti freschi generosamente offerti da Cortilia.

Di seguito gli ingredienti e il procedimento per replicare da casa la ricetta proposta da Liliana.

### SFINCIONE PALERMITANO

Ingredienti:

*Per il polish:*

- 150 grammi di farina tipo 1
- 10 grammi di lievito di birra
- 150 ml acqua
- 1 cucchiaino di malto (o zucchero o miele)

*Per l'impasto:*

- 300 grammi di semola di grano duro
- 20 grammi di sale
- 150 ml di acqua
- 1 tazza di olio d'oliva

*Per il condimento:*

- 6 cipolle bianche o dorate grandi
- 6 acciughe
- 4 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro
- 200 ml di passata di pomodoro
- 200 grammi di caciocavallo stagionato
- 4 cucchiaini grandi di pangrattato
- Origano q.b.
- Sale q.b.
- Olio evo q.b.

*Procedimento:*

Per prima cosa preparate il polish. In una ciotola sciogliete il lievito in 150 ml di acqua ed aggiungete la farina ed il malto. Mescolate. Lasciate lievitare circa due ore.

Trascorso il tempo, in una ciotola capiente, mettete la semola, l'olio, ed il polish. Cominciate ad impastare aggiungendo l'acqua poco alla volta. Una volta ottenuto un impasto compatto, aggiungete il sale. Lavorate l'impasto finché diventerà meno appiccicoso. Se usate la planetaria utilizzate il gancio ad uncino e lavorate alla massima potenza per circa 10 minuti.

Trasferite l'impasto in un piano, date un paio di pieghe e rimettetelo in una ciotola unta con un po' d'olio. Lasciate lievitare almeno 4 ore.

Nel frattempo preparate il condimento.

Sbucciate ed affettate la cipolla. In una padella grande fate rosolare 3 acciughe in abbondante olio d'oliva. Aggiungete la cipolla, rosolate per qualche minuto, salate ed aggiungete un po' d'acqua. Lasciate cuocere per una ventina di minuti, aggiungendo acqua quando necessario.

Unite adesso il concentrato di pomodoro, sciolto in mezzo bicchiere d'acqua e la passata. Lasciate cuocere circa 30 minuti. Unite ora il pangrattato. Mescolate e fate cuocere altri 10 minuti. Trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare.

Una volta pronto l'impasto, ungete una teglia con olio d'oliva e versate l'impasto. Distribuite su tutta la superficie le restanti acciughe spezzettate e il caciocavallo a cubetti (ma lasciatene da parte un pezzetto da grattugiare successivamente). Lasciate lievitare un'altra ora.

A questo punto distribuite la salsa alle cipolle su tutta la superficie dell'impasto, coprendo anche i bordi. Cospargete di pangrattato, aggiungete abbondante origano ed il restante caciocavallo grattugiato.

Informate in forno già caldo a 250 gradi per 20 minuti.

Una volta cotto, lasciate intiepidire e servite!

### **Ooni Pizza Ovens**

Fondata a Edimburgo, in Scozia, Ooni Pizza Ovens è l'azienda leader nella progettazione, produzione e vendita di forni per pizza. I forni Ooni raggiungono la temperatura di 500° in 15 minuti e cuociono un'autentica pizza in stile partenopeo in soli 60 secondi. L'azienda, fondata dalla coppia Kristian Tapaninaho and Darina Garland nel 2012, ha rivoluzionato il mercato, creando di fatto una nuova categoria, con l'introduzione del primo forno per pizza portatile a pellet. Ooni è parte di 1 % for the Planet: dona il 1% del fatturato annuale per cause sociali ed ambientali.

**Ufficio Stampa Ooni Pizza Ovens - Green Media Lab Srl SB**

Via Tertulliano 68/70 - 20137 Milano

[ooni@greenmedialab.com](mailto:ooni@greenmedialab.com)

Tel. +39 02 91320415

[www.greenmedialab.com](http://www.greenmedialab.com)