



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001598**

**Registrata in data 20 Lug 2017 alle ore 10:00**

**da ANTONIO PERDIGHE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Dolce e mare

Carpaccio de poulpe mangue et mousse de mascarpone

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

1 kg de farine 5 Stagioni

650 ml d' eau

30 g de sel

Polish 25%

200 g poulpe

1 mangue

250 g mascarpone

2 citrons caviar

20 g cresson

### Strumenti di cottura

Four à bois

### Preparazione

Mettre la moitié de la farine avec le sel dans le pétrin ajouté 3/4 d eau et mélanger, puis ajouté le reste de la farine, le polish petit à petit, ajouté le reste d eau. Quand la pâte à une belle consistance retirer la et la mettre en masse 3h sous un essuies humide apres les 3h boulet et laisser pousser 45min puis frigo 24h.

Cuire le poulpe 45 minutes dans l eau à ébullition salée le mettre 24heures au frigo puis le découper en carpaccio, découper la mangue en cube, mélanger le mascarpone et le pesto aux herbes. La pizza se fais juste avec le mascarpone puis tout le reste se met apres la cuisson.