



**Ricetta N. RE002108 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 16 Mag 2018 alle ore 13:03**

**da INGRID DEGAETANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La parigina capricciosa

Una pizza in cui l'impasto è fatto con la bisque di gamberi al posto dell'acqua, ed il resto del gambero è stato utilizzato sulla pizza.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per 3 panetti:

450 g liquido

900 g farina

30 g sale

1 g lievito.

Farcitura:

n. 3 funghi porcini

n. 6 capesante

150 ml di panna

sale e pepe q.b.

prezzemolo

il corallo.

n. 4 cucchiaini di uOva di Capelin rosse

n. 4 gamberi interi

prezzemolo limonato fresco (fatto in casa)

cialda di parmigiano reggiano

olio evo q.b.

tartufo fresco (tubero aestivum) q.b.

lattughino.

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna, padella.

### Preparazione

Impasto: la sera prima preparare la bisque di gambero con cipolla, sedano, carota, uno spicchio di aglio, prezzemolo e gambi del prezzemolo, facciamo bollire e poi passiamo l'infuso nel mixer. Bisogna lasciarlo acquoso e non salare. Prendiamo la bisque una volta raffreddata e l'uniamo alla farina, al lievito e per ultimo il sale. Mettiamo a riposo 8-12 ore. Saltiamo il gambero con un aglio in camicia, pomodorini ciliegini e olio evo; in un'altra padella mettiamo le capesante con il burro e una volta cotte aggiungiamo i funghi, sale, pepe ed a fine cottura la panna. (Questa preparazione va fatta la sera prima così si insaporisce).

Sempre la sera grattugiare il limone e tritare il prezzemolo e li conserviamo in un contenitore forato.

La sera cuocere il pomodoro per infusione a 40°.

Per la cialda di parmigiano usiamo colorante naturale: mettere il parmigiano grattugiato steso su carta da forno e infornare per 2 minuti a 180° e una volta sfornato diamo la forma che desideriamo.

Farcitura: stendere il panetto, fare una croce nel centro per creare una stella e aggiungere il pomodoro sui 4 lati formati e infornare per un minuto. All'uscita aggiungiamo i gamberi con le teste, precedentemente cotti, e inforniamo per un altro minuto.

Una volta sfornata, su ogni punta della stella aggiungere un cucchiaino di uova di Capelin rosse.

Al centro, mettiamo la foglia di lattughino condita con olio, sale e prezzemolo limonato e sopra la capasanta con la crema di funghi e spolveriamo il tartufo estivo, poi aggiungiamo la cialda di parmigiano e per ultimo un fiore di zuccina.

### **Vino consigliato**

Gewurztraminer