



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001904

Registrata in data 23 Gen 2018 alle ore 10:00

da ALESSIO CUTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Omaggio a Lino

Una pizza in cui si sente il profumo dei crostacei, la cremosità dei friarielli e l'acidità della mozzarella di bufala... da mangiare in riva al mare con la persona che ami!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

Pizza con impasto diretto 48h di lievitazione (2 h fuori, poi 33 h in frigo e le restanti a temperatura max 20°).

Ingredienti:

farina tipo 1 (1,5kg /1,6 kg)

1l acqua

1 g lievito fresco

25 g sale

10 g zucchero (forno di casa a max 250°)

Farcitura

n. 4 gamberi viola del Mediterraneo per pizza

n. 2 mazzi di friarielli circa 1 kg

800 g di mozzarella di bufala

Prodotti utilizzati

Farina Petra 3

Gamberi viola del Mediterraneo

Friariello napoletano

Mozzarella di bufala campana dop Barlotti

Limoni di Amalfi

Olio fruttato

Strumenti di cottura

Forno di casa a 250° purtroppo! Con teglia forata.

Preparazione

Per l'impasto a mano: inserire in una ciotola capiente 1,5 kg di farina e 800 ml di acqua, i 25 g di sale, 10 g di zucchero e mescolare per addensare.

In un' altra ciotolina inserire 200 ml di acqua tiepida e sciogliervi 1 g di lievito fresco e aggiungere in un secondo momento all'impasto. Verificare mentre si amalgama l'impasto se occorre ulteriore farina. Una volta raggiunto il giusto equilibrio tirare fuori l'impasto dalla ciotola e manipolarlo in modo da far diventare l'impasto sempre più uniforme facendo incamerare l'aria al suo interno. Lasciarli riposare per un paio d'ore a temperatura max 20° poi riporlo in una ciotola grande in frigo con un panno umido nella parte superiore. Attendere 35 h poi prelevare l'impasto dal frigo e fare panetti (ne verranno 8/9). Riporli a temperatura max 20° per 5 ore e l'impasto è pronto!

Per i friarielli: (1 kg) prelevare le cime pulendole con acqua fredda, introdurre in una pentola e sbollentare. Versare i friarielli sbollentati eliminando l'acqua in una ciotola con acqua e ghiaccio per 20 min, preparare una padella con olio evo

facendo soffriggere uno spicchio d'aglio, introdurre i friarielli sbollentati e soffriggere per 15 min a fuoco medio, con sale e peperoncino. Una volta soffritti introdurre in un bicchiere per mixer e frullare poi aggiungere mezzo bicchiere di latte e il succo di mezzo limone. Una volta diventati crema terminare.

Per i gamberi viola: sgusciare i gamberi riponendo le teste in un pentolino con olio evo al limone, pepe, e ricoprire con vino bianco. Portare ad ebollizione il tutto aspettando che si riduca. Riporre i gamberi sgusciati in frigo.

Sminuzzare a mano la mozzarella di bufala e strizzarla per togliere un po' di liquido.

Stendere l'impasto e aggiungervi la crema di friarielli, la mozzarella di bufala dop è un filo d'olio evo e infornare a 250°, dopo 8 min aprire il forno e versare sulla pizza il liquido ottenuto dalle teste dei gamberi viola e 4 gamberi crudi. Dopo altri 2 min il gioco è fatto! Buon Appetito

Vino consigliato

Franciacorta brut docg 2013 Ferghettina "Milledì"