



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001913

Registrata in data 23 Gen 2018 alle ore 09:13

da **FABIO BARBIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Tropeana gourmet

Pizza dal gusto deciso ma bilanciato, tipico della cucina calabrese, con prodotti accuratamente selezionati e impasto con biga al 70% di idratazione.

Tempo di preparazione: 60 ore

Ingredienti per 5 persone

Impasto:

1kg di farina Caputo w 260/280

700 g acqua

30 g sale

30 g olio evo

100 g di biga preparata 20 ore prima con farina Caputo w 300.

Per la farcitura:

250 g di crema di cipolla

n. 1 cipolla tagliata a rondelle

300 g filetto di tonno Callipo

300 g pomodoro ciliegino

100 g nduja di Spilinga

350 fiori di latte

menta q.b.

Prodotti utilizzati

Crema di cipolla

Filetti selezionati di tonno Callipo

Nduja di Spilinga

Pomodoro ciliegino

Cipolla rossa di Tropea IGP

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Amalgamare bene tutti i componenti dell'impasto e lasciar riposare per 2 giorni circa. Stendere il panetto in maniera omogenea e iniziare a farcire con la crema di cipolla ricoprendo tutta la base; in seguito adagiare le rondelle di cipolla, i pomodori tagliati a fettine, i filetti di tonno precedentemente immersi nella nduja e completare con il fior di latte. Infornare ad una temperatura di 350° e farla cuocere per 3 minuti circa; in uscita aggiungete la menta e un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Birra gladium hera