



Ricetta N. RE002171 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 12:37

da LUIGI MAIMONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

A Curon 'e san Gennar

Religiosamente e preziosamente verace! Luccicante d'oro, come sole che si riflette in mare, colorata dal giallo dei suoi datterini, profumata e irresistibile. Una pizza estiva in 3 cotture dal gusto equilibrato, tra terra e mare. Un impasto al baccalà profumato all'aglio e arricchito con salsa di datterino giallo, provola di bufala affumicata, carpaccio di baccalà fumè con perle di salsa d'ostrica e gemme di nero di seppia della Sardegna e pesto di pistacchio di Bronte. Una preziosa esperienza di gusto.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persona

Pizza 3 cotture
2 foglia oro 23 ct
40 g impasto pizza al baccalà
250 g datterino giallo
150 g carpaccio di baccalà fumè con salsa d'ostrica 25 g
250 g provola di bufala affumicata
25 g nero di seppia Sardegna
25 g pesto di pistacchio verde di Bronte DOP

Preparazione

Una volta lessato e sminuzzato il baccalà, condire con olio, sale e aglio (no anima) e basilico tritato. Aggiungere farina e lievito e mescolare il tutto con 700 ml d'acqua, Impastare a mano per circa 3/4 d'ora. Far riposare per 24 h, procedere alla stagiatura dell'impasto. Stendere, condire con olio EVO e infornare l' impasto, eseguendo una prima cottura (durata 45). Aromatizzare con aglio e condire con salsa di datterino giallo. Procedere con seconda cottura (35 sec.). All'uscita condire a corona alternando fette di provola e carpaccio di baccalà. Aggiungere i condimenti: salsa d'ostrica, nero di seppia, pistacchio di Bronte e datterini freschi. Posizionare la foglia d'oro 23 ct. Procedere con terza cottura (10 sec).

Vino consigliato

Dagli Abissi del Mare... Spumante Abissi Rosè.
Metodo Classico Pas Dosè.
Raccolta precoce delle uve e pigiatura immediata in pressa a polmone con utilizzo del mosto di sgrondo ad una resa massima del 45/50% e successiva decantazione, travaso e fermentazione a temperatura controllata Tiraggio con inoculo di lieviti selezionati e successiva presa di spuma. Immersione sui fondali marini delle bottiglie contenute in gabbie metalliche alla profondità di 60 metri circa (ambiente a temperatura costante di 15°) per la durata di circa 14 mesi. Riemersione delle bottiglie, messa in punta delle stesse e dopo complessivi 22 mesi, sboccatura e ricolmatura con l'utilizzo dello stesso spumante senza alcuna immissione di dosaggi zuccherini.

Color rosa pallido ma vivace, profumo avvolgente, complesso ed elegante; sapore di notevole spessore, secco e franco; emergono sensazioni di carattere vegetale e di bacche mediterranee, arricchite da note salmastre e minerali.

Zona di produzione Trigoso (Sestri Levante)
Vitigno: Ciliegiolo/Granaccia in proporzioni variabili in base all'annata

La ricetta ha partecipato a:

Contest Rossopomodoro #ricettedibaccala #mysocialrecipe