MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003047 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 16 Lug 2019 alle ore 12:00
da VINCENZO LETTIERI

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

A pizzutella

La consistenza della bufala, il dolce del pomodoro pizzuto, la delicatezza della ricotta mantecata con acqua di mare e pepe, del pesto alle mandorle pizzute, a finire il tutto farcito con gamberi rossi marinati, con una leggera grattugiata di limoni di Amalfi su un disco di pasta con 30 ore di lievitazione 100% digeribile, leggero e gustoso, per un incrocio di sapori tutti da scoprire.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1000 ml Acqua
400 g Farina tipo 1 (Molino Caputo)
1.200 g Farina tipo 0 Blu (Molino Caputo)
55 g Sale
1 g Lievito

Farcitura:
100 g Mozzarella di bufala campana (Caseificio Sorrentino)
60 g Pomodori rossi pizzuti (La Fiammante)
30 g Pesto di basilico alle mandorle pizzute
n. 3 Gamberi rossi marinati (Morenpesca Srl)
Gambero rosso di Santa Margherita ligure top
n. 2 Foglie di basilico fresco
125 g Ricotta di bufala
q.b. Olio evo

Prodotti utilizzati

Pomodorino pizzutello (La Fiammante)- Mozzarella di bufala caseificio (Sorrentino)- Farina tipo1 e blu (Molino Caputo)

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: aggiungere l'acqua e il lievito, fare girare qualche minuto e dopo si aggiunge tutta la farina; appena l'impasto prende corpo si aggiunge il sale gradualmente ed al raggiungimento della consistenza desiderata si forma una palla e si lascia riposare per 10 ore a TA. Dopo si staglia formando dei panetti da 280 g e si lascia riposare per 9/10 ore sempre a TA.
Si stende il disco di pasta, si spezzetta con le mani la bufala, poi si aggiunge il pomodorino rosso Pizzuto, basilico fresco e un filo di olio evo, infornare nel forno a legna a 450° per 90 secondi circa. In uscita aggiungere la ricotta di bufala formando delle chele, poi aggiungiamo i gamberi rossi marinati in precedenza e formiamo delle chiazze qua e là con il pesto di basilico alla mandorla pizzuta, e per finire 2 foglie di basilico fresco.

Vino consigliato
Felluca bianco