



Ricetta N. RE002466 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 10:47

da FABIO SCOZZAFAVA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Asparagus

Arriva la primavera e come ogni anno spuntano i nostri spettacolari asparagi e perché non valorizzarli su una pizza in tre consistenze diverse...

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

- 1000 g farina w.240
- 30 g lievito madre in polvere
- 2 g lievito di birra
- 600 g acqua
- 30 g sale
- 30 g olio d'oliva

Farcitura

- n. 10 asparagi
- straciatella di bufala 200 g
- salsiccia di cinta senese 150 g
- panna 50 g
- parmigiano 50 g
- una puntina di zafferano in polvere
- aglio q.b.
- olio q.b.
- sale q.b.
- pistilli di zafferano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna, sous vide

Preparazione

Per l'impasto: miscelare la farina 240w con il lievito di birra fresco ed il lievito madre in polvere impastare con acqua ed aggiungere il sale e l'olio d'oliva e lasciare puntare l'impasto per 40 minuti. Formare delle pagnotte di 250 grammi e lasciare lievitare a t.a. per due ore, poi mettere in frigo a 4° per 40 ore e tirarle fuori due ore prima della nostra preparazione.

Per la crema di asparagi: lessare in acqua salata i gambi degli asparagi con mezza patata, portare a cottura, aggiustare di sale e di pepe e poi frullare il tutto come una vellutata.

Per la fonduta allo zafferano scaldare la panna, aggiungere il parmigiano e la punta di un cucchiaino di zafferano, aggiustare di sale.

Per gli asparagi sottovuoto: mettere le punte di otto asparagi in un sacchetto del sottovuoto con sale, aglio in camicia, olio

e cuocere a bassa temperatura per venti minuti.

Per l'insalatina di asparagi: prendere i restanti asparagi e con una mandolino finissima accettarli e metterli in acqua e ghiaccio; al momento di servire la pizza scolarli e condirlo con un filo d'olio e del sale ed una grattugiata di limone che darà freschezza e ripulisce la bocca

Vino consigliato

Birra Radler o una birra fresca, leggera profumata.