



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003079 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2019 alle ore 10:00

da FRANCESCO AUTORINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La colorata

Pizza con impasto ai cereali dal gusto fresco con un contrasto tra il dolce e il salato che soddisfa piacevolmente il palato per via della vellutata di zucchine, della burrata e dei filetti di tonno che incontrano il ciliegino rosso e giallo e della polvere di olive nere.

Tempo di preparazione: 20 ore

Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 ml Acqua

750 g Farina "00"

25 g Sale

0,5 g Lievito

Farcitura:

200 g Zucchine

Vellutata di zucchine condita con sale ed olio

150 g Burrata (Burrata di puglia)

Burrata frullata nella sua acqua con aggiunta di un pizzico di sale e pepe.

100 g Ciliegino rosso

Ciliegino rosso confit

100 g Ciliegino giallo

Ciliegino giallo confit

120 g Filetti di tonno

Filetti di tonno al naturale di Cetara

20 g Polvere di olive nere di Gaeta

Olive essiccate al forno e sbriciolate

115 g Farina ai cereali

Strumenti di cottura

Forno a legna Napoletano

Preparazione

Impasto: come prima cosa dobbiamo mischiare sia la farina "00" che quella ai cereali perché in quest'ultima essendoci alcuni semi più grandi si rischia, durante l'impasto, di rompere la maglia glutinica formatasi con la sola "00". Quindi mischiamo le farine ed il lievito aggiungiamo l'acqua(4°) un po' alla volta fino a completo assorbimento per un totale di circa 12 minuti, dopodiché aggiungiamo il sale a pioggia per circa 4 minuti. Una volta terminato l'impasto lo raccogliamo formando una massa a forma di palla con delle pieghe e lo riponiamo in un contenitore chiuso per circa 12 ore. Trascorse le 12 ore procediamo allo "staglio" dei panetti da 280g l'uno. Dopo circa 7/8 ore l'impasto è lievitato e maturato e possiamo procedere alla stesura. Una volta stesa la pizza aggiungiamo la vellutata di zucchine ed inforniamo a 400° per circa 60-90 secondi. All'uscita decoriamo con la Burrata a spirale ed aggiungiamo i filetti di tonno i ciliegi gialli e rossi confit e per finire della polvere di olive nere.

Vellutata di zucchine: laviamo le zucchine e peliamo la buccia, la facciamo bollire e poi la mettiamo in acqua e ghiaccio per mantenere il colore verde, poi tagliamo le zucchine pelate e le facciamo sbollentare con olio sale ed un po' d'acqua. Dopo uniamo il tutto e frulliamo.

Burrata: frulliamo la Burrata con un po' della stessa acqua, sale e pepe e mettiamo in un sac à poche.

Ciliegioli rossi e gialli confit: prendiamo i ciliegioli, li laviamo e li tagliamo a metà. Intanto preriscaldato il forno ventilato a 120°, riponiamo i ciliegioli con la parte interna verso l'alto in una teglia e li condiamo con olio extra vergine di oliva un po' di sale ed inforniamo per circa 60 minuti.

Polvere di Olive nere: prendiamo le olive nere le snoccioliamo e le poniamo su una teglia. Intanto, preriscaldato il forno ventilato a 160°, le facciamo essiccare per 1 ora circa. Dopo averle fatte raffreddare un po' le tritiamo riducendole in polvere.

Vino consigliato

Falanghina Irpinia DOC