



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003015 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Lug 2019 alle ore 15:54

da ALESSANDRO CONSOLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Calamaretta

Calamari al pistacchio di Bronte, pomodorino datterino e cipolla caramellata. Un'esplosione di sapori.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

175 g Farina tipo 00
280 w
105 g Acqua fredda
(60%)
2 g Olio EVO
5 g Sale rosa
1 g Lievito (per kg di farina)

Farcitura:

100 g Calamari
20 g Pesto di pistacchio di Bronte
45 g Cipolla caramellata
100 g Fior di latte
1 Limone

Strumenti di cottura

1 tegame, 1 padella, forno a legna

Preparazione

Impasto: mettere in una ciotola la farina, il lievito e aggiungendo l'acqua lentamente iniziare a impastare. Aggiungere quindi il sale e la restante parte di acqua. Appena tutto è ben amalgamato aggiungere l'olio e completare l'impasto. Lasciare a riposare per 8 ore in una ciotola coperta da pellicola.

Trascorre le 8 ore formare il con l'impasto una pallina ben chiusa e lasciare maturare in frigo per 48 ore.

Preparazione calamaro: sbollentare il calamaro per 5 minuti aggiungendo nel tegame un pizzico di sale e 1 limone. Lasciarlo raffreddare e tagliarlo a striscioline, mischiarlo con il pesto di pistacchio e un filo d'olio Evo.

Preparazione pizza: stendere il panetto e condirlo con il fior di latte. Infornare e cuocere alla temperatura di 320° C.

Terminata la cottura cospargere la pizza con il calamaro intiepidito, pomodoro datterino e cipolla caramellata. La pizza è pronta. Buon appetito!

Vino consigliato

Un calice di vino bianco freddo.

La ricetta ha partecipato a:

Campionato Mondiale di pizza Bianca.
2° Classificato Categoria Pizza Classica