



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003092 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2019 alle ore 18:56

da ALESSIO TARIK SOLIMAN

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Crema di pistacchio e mortadella

All'interno di questo impasto soffice e croccante ritroviamo un fantastico connubio di sapori che ci trasportano in un lungo viaggio nella nostra magica penisola. Partendo dall'Emilia-Romagna con la mortadella, facendo tappa a Napoli con la fonduta di bufala, concludendo in Sicilia con i fantastici pistacchi di Bronte ricreando un magico big bang di sapori al solo assaggio.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1200 g Farina "00" (Molino Caputo)
2 g Lievito di birra
830 ml Acqua fredda a 4°
40 g Sale fino
260 g Panetto di pizza da 260 gr

Farcitura:

10 g Fonduta di bufala
25 g Pesto di pistacchio di Bronte
140 g Mozzarella fiordilatte
75 g Mortadella Igp
15 g Cialda di grana al lime e pepe
5 g Pistacchio di Bronte
Basilico fresco
10 g Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina

Preparazione

Per prima cosa preparare una fonduta di bufala: mettiamo a bollire 200 g di acqua di mozzarella (bufala) poi aggiungiamo 5 g di burro di bufala e 5 g di farina, amalgamiamo il tutto e poi a fuoco spento aggiungere 100 g di panna da cucina e lasciare riposare a t/c di 4°.

Preparazione della pizza: stendere il panetto di pizza, aggiungere insieme fonduta di bufala e pesto di pistacchio e stenderla con un cucchiaio, poi aggiungere il fiordilatte, olio, basilico e cuocere in forno.

All'uscita aggiungere mortadella, pistacchi di Bronte e cialda di grana al lime e pepe, preparata in precedenza con 50 g di grana, pepe e lime (q.b) in un padellino antiaderente.