MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003182 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 10 Feb 2020 alle ore 10:16
da EDUARDO ALFANO

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

Da Nord a Sud

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

275 g Pasta per pizza napoletana
n. 6 Gambero rosso di Mazzara del vallo
n. 6 fette Lardo di Colonnata
80 g Fior di latte di Agerola
40 g Crema di Gorgonzola DOP
q.b. Pepe nero selvatico del Madagascar
q.b. Sale lavico nero grosso delle Hawaii
q.b. Petali di fiori eduli
20 g Olio extravergine d'oliva
n. 1 Foglia di basilico

Strumenti di cottura

Forno da pizzeria
Padella antiaderente
Biberon

Preparazione

Fare l'impasto per la pizza e dopo averlo fatto prima maturate e poi lievitare, prendiamo i gamberi li puliamo e li priviamo di testa e coda.
Prendiamo il lardo e lo avvolgiamo ben aderente intorno ai gamberi, li inseriamo nella padella bella calda e li lasciamo scottare 30 secondi da un lato e 30 secondi dall' altro lato (se si preferisce un prodotto cotto arriviamo a 2 minuti di cottura).
Prendiamo il gorgonzola e lo lasciamo a bagnomaria affinché non diventi cremoso. Tagliamo il fior di latte a dadini o a listarelle come preferite. Poi stendiamo la pasta della pizza dandogli una forma rotonda inseriamo il fior di latte e infornamo a 360 gradi per circa 2 minuti. Sforniamo alla perfetta cottura e inseriamo i gamberi avvolti dal lardo precedentemente preparato, ci aggiungiamo un pizzico di pepe, un pizzico di sale lavico, prendiamo la crema di gorgonzola la lasciamo scendere sulla nostra pizza e infine abbelliamo il tutto con i fiori eduli, un filo d'olio extravergine d'oliva e una fogliolina di basilico.
La nostra pizza è pronta. Buon appetito

La ricetta ha partecipato a:

Trofeo Nazionale Molini Lario