



Ricetta N. RE001406

Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 13:02

da ANTONIO SICIGNANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Dolcemente... pizza

Dolcemente...Pizza è la ricetta che Antonio Sicignano , sous chef del Ristorante Marennà di Sorbo Serpico (AV) presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 cornicioni di pizza
n. 24 Datterini rossi e gialli al Naturale Così Com'è canditi
160 g di gelato fior di bufala
n. 4 dischi di pan di spagna al vapore
n. 8 foglie di basilico essiccato
Julienne di limone
Germogli di basilico
Olio al basilico
Polvere di brace

Per i datterini canditi

n. 24 Datterini gialli e rossi al Naturale Così Com'è
500 g di acqua
500 g di zucchero
n.3 foglie di basilico
Zeste di limone e arancio

Per i cornicioni della pizza

65 g di farina 00
65 g di farina 0
60 g di acqua
2 g di zucchero
3 g di sale
5 g di lievito
15 g di strutto

Per il gelato fior di bufala

1 l di latte di bufala
150 g di zucchero
30 g di destrosio
45 g di glucosio in polvere
4 g di Cremodan (neutro per gelati)

Per il pan di spagna al vapore

250 g di uova intere

150 g di zucchero
100 g di farina
50 g di fecola di patate

Per l'olio al basilico
25 g di basilico cotto in acqua
100 g di olio evo

Prodotti utilizzati

Datterini rossi e gialli al Naturale Così Com'è canditi
Gelato fior di bufala
Cremodan (neutro per gelati)

Preparazione

Per i datterini canditi

Far bollire l'acqua e lo zucchero, spellare i datterini, una volta pronto lo sciroppo, immergere i datterini, le zeste ed il basilico, mettere il tutto in un contenitore di acciaio e lasciar candire per 4 giorni in un forno statico a 65° C. Una volta canditi scolarli dallo sciroppo.

Per i cornicioni della pizza

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar riposare in frigo per 12 ore.

Stendere la pasta senza stressarla troppo, copparla con 2 coppa pasta di diversa misura (1 da 10 cm e l'altro da 6 cm) e cuocerla in forno secco a 230° C per 4 minuti. In fine spolverare i cornicioni con zucchero a velo e destrosio, bruciarli con un cannello ottenendo delle bruciature come un cornicione della pizza.

Per il gelato fior di bufala

Far ridurre il latte sul fuoco portandolo a 700 ml. Aggiungere tutti gli ingredienti e portare la massa a 86° C, frullare con un minipimer e lasciar riposare per 12 ore. Infine frullare nuovamente e mantecarla in una macchina per gelati.

Per il pan di spagna al vapore

Montare le uova con lo zucchero, incorporare le farine, mettere il composto in una placca coperta con la pellicola e cuocerlo in forno a vapore per circa 40 minuti a 90° C. Lasciare che si raffreddi e ricavarne 4 dischi poco più piccoli del disco della pizza.

Per l'olio al basilico

Frullare il basilico nell'olio e lasciarlo decantare.

Composizione

Posizionare i cornicioni al centro del piatto, riempirli con i dischi di pan di spagna, mettere il gelato sul disco e mettere i datterini sul gelato. Spolverare con una miscela di cacao e zucchero a velo come se fosse una polvere di brace, decorare con le foglie di basilico essiccate, i germogli di basilico e la julienne di limone, infine, con qualche goccia di olio al basilico.