



Ricetta N. RE001504

Registrata in data 03 Lug 2017 alle ore 17:01

da **SALVATORE LIONIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Don Agostino

Questa è una pizza ideata e realizzata a 4 mani: le mie e quelle dello chef Agostino Malapena.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

Farina di tipo "0" W300 lavorata con lo 0,05% di lievito di birra e 2% di sale al 70% di idratazione.

Per la farcitura

70 g crema di melanzana

n.5 fettine di mozzarella di bufala

n. 10 pomodorini gialli

n. 6/7 melanzane

Olio di semi di girasole q.b.

Aglione q.b.

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Scaglie di Parmigiano reggiano q.b.

Basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna; friggitrice; fornello.

Preparazione

Realizzare un impasto indiretto con farina, lievito, sale e acqua e dargli di 36 ore di fermentazione.

Per il pomodoro giallo infornato: cottura al forno a 160° per 15-20 minuti .

Per la melanzana affumicata: melanzane, parmigiano, basilico, sale, olio. Cuocere le melanzane intere su fiamma viva fino ad abbrustolire la pelle esterna. Lasciarle riposare. Dalle melanzane cotte estrarne la polpa. Frullare quest'ultima con gli altri ingredienti fino a ottenere una crema omogenea.

Per le chips di melanzana: mondare la melanzana, ottenere delle fette di circa 1-2 mm. Infarinare leggermente le fette e cuocerle in olio di semi a 130° fino ad ottenere delle chips croccanti e dorate.

Per il basilico cristallo: selezionare delle foglie grandi di basilico e friggerle a 130°. Le foglie saranno pronte quando il loro colore ricorderà la trasparenza del cristallo.

Stendere l'impasto e aggiungere la crema di melanzane, le fettine di bufala, i pomodori, le chips di melanzane ed i cristalli di basilico.