



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002153 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 14:58

da ANTONIO PERDIGHE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Emozione

Ricotta, plamplmouse rose, langoustine, gel de pamplemousse et pesto de pistache

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg de farine 5 Stagioni

650 ml d'eau

30 g de sel

Polish 20%

200 g ricotta

5 langoustines

2 pamplemousse rose

150 g de pistaches

Strumenti di cottura

Four à bois

Preparazione

Mettre la moitié de la farine avec le sel dans le pétrin ajouté 3/4 d' eau et mélanger, puis ajouté le reste de la farine, le polish petit à petit, ajouté le reste d' eau. Quand la pâte à une belle consistance retirer la et la mettre en masse 3 h sous un essuies humide apres les 3 h boulet et laisser pousser 45 min puis frigo 24h.

Après préparation de la pâte à pizza, mélanger la ricotta avec de la crème. faire le pesto de pistache, précuire les langoustines et découper le pamplemousse rose pour le gel de pamplemousse mixer le pamplemousse avec de l' agar agar faire chauffé laisser refroidir et mixer pour obtenir un gel.

La ricetta ha partecipato a:

Campionato del mondo 2018 (Parma)