



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002504 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 12:31

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Estatís

Pizza che vede nel piatto ricordi prima di una tradizione culinaria, e dopo riesce a dare vita a ricordi personali.... tutto questo è fantastico. mousse artigianale con mascarpone latte e siero di bufala, peperoncino habanero, polpa di fichi. Circa 4 fette di crudo cilentano, 4 fichi bianchi del Cilento ben maturi. per la guarnizione esterna spuma di latte di bufala e polpa di fichi.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 g di farina di tipo 1

370 g acqua

1 g lievito di birra

10 g di sale integrale

Farcitura

100 g prosciutto crudo del Cilento

n. 4 fichi bianchi del Cilento ben maturi

70 g panna artigianale

20 g di latte e siero di bufala

un pizzico di peperoncino habanero,

Prodotti utilizzati

Prosciutto crudo del Cilento di Canaletto spartano, fichi bianchi del Cilento ben maturi, panna artigianale del Caseificio Cioffi, siero e latte di bufala "ponte a mare"

Strumenti di cottura

Forno a legna per la pizza, sifone per la spuma di latte e polpa di fichi, mixer a bassa potenza per creare la mousse di mascarpone.

Preparazione

Preparare l'impasto mediante metodo biga, aspettare le 24 ore di lievitazione. Preparare in un mixer prima il mascarpone con panna e siero di bufala, a prodotto montato, aggiungere polpa di fico bianco precedentemente raffreddata e frullate con un pizzico di latte di bufala. Aggiungere al composto qualche semina di peperoncino habanero, riporre subito in frigo a 4° per almeno 4 ore. Tagliate un fico bianco del Cilento in fette verticali, con tutta la buccia, lasciare una fettina per produrre una julienne che servirà da guarnizione. Preparate in un sifone una spuma con latte e siero di bufala e confettura biologica di fico senza zuccheri aggiunti. Tagliate il crudo a mano a fette di circa 1.5 cm, tagliare la pizza a spicchi e servire.

Vino consigliato

Fiano Mastroberardino