



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003028 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Lug 2019 alle ore 12:17

da ERNESTO PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Farmer's daughter

Vellutata di cavoletti di Bruxelles e porri, mozzarella vegana. In uscita cavolo nero croccante, cavolfiore marinato, crema di peperoni grigliati, mandorle tostate e olio extra vergine di oliva.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

800 g Farina 00 sacco rosso (Molino Caputo)
200 g Farina tipo 1 (Molino Caputo)
30 g Sale
750 g Acqua
2 g Lievito di birra

Farcitura:

80 g Miyoko's Cashew mozzarella (Miyoko's)
Mozzarella vegana
100 g Vellutata di cavoletti di Bruxelles (80)
100 g Cavolo nero
80 g Cavolfiori marinati
35 g Crema di peperoni
25 g Mandorle tostate
q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna per la pizza e cucina a gas per il topping.

Preparazione

Procedimento impasto: in una bacinella versare l'acqua e sciogliere il sale, aggiungere metà farina poi il lievito e infine la farina rimanente. Far riposare per 4h in massa dopodiché formare i panetti da 270 g e metterli in frigo per 20 ore. Tirarli fuori dal frigo 5/6 ore prima dell'utilizzo.

Per il topping: preparare la vellutata di cavoletti di Bruxelles con un fondo di olio evo, aglio, cipolla aggiungere patate, porri e cavoletti di Bruxelles e far cuocere tutto con il brodo vegetale precedentemente preparato. A cottura completa frullare tutto. Saltare per 15 secondi il cavolo nero, in modo che resti croccante, con olio evo e aglio. Grigliare i peperoni sulla brace e dopo averli pelati condirli con olio evo, sale, aglio e origano e frullarli. Marinare il cavolfiore con zafferano, anice stellato e pepe di Giamaica. Tostare le mandorle.

Stendere il disco di pasta, spalmare la crema di cavoletti di Bruxelles, aggiungere la mozzarella vegana e un giro di olio evo. In uscita aggiungere il cavolo nero, il cavolfiore marinato, la crema di peperoni, le mandorle tostate e un giro di olio evo.

Vino consigliato

Ravello Bianco di Marisa Cuomo