



Ricetta N. RE001941 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 17:38

da RAFFAELE GALANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Feliciello

L'ispirazione è nata da uno dei piatti preferiti dello chef Antonio Feliciello con cui lavoro. La pizza è farcita con friarielli croccanti, pomodorini gialli, fiordilatte, pesce limone marinato o ricciola (preferibilmente), pane croccante aromatizzato alle olive e crema di friarielli.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 3 persone:

1lt d'acqua
1.600 kg farina
50 g sale
3 g lievito di birra.

Farcitura:

300 g pesce limone
friarielli 200 g
n. 5 pomodorini gialli
100 g fiordilatte
n. 10 olive nere
n. 2 fettine di pane raffermo
olio evo q.b..

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prepariamo l'impasto versando l'acqua e facciamo sciogliere il sale, il lievito e dopo aggiungiamo la farina e lo lavoriamo fino a raggiungere il giusto punto. Poi procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo lievitare per 10 ore. Stendiamo il disco e aggiungiamo i friarielli croccanti, precedentemente saltati in padella con aglio, olio e peperoncino. Aggiungo il fiordilatte tagliato a listarelle e i pomodorini gialli interi. Inforniamo e all'uscita aggiungiamo il pesce precedentemente marinato con sale, olio, limone e timo; rimettiamo in forno per dare il gusto di affumicatura al pesce per pochi secondi. Sforiamo e aggiungiamo il pane croccante aromatizzato alle olive e la crema di friarielli precedentemente preparata (sbollentiamo i friarielli e li frulliamo col mixer).