**Ricetta N. RE000835**

**Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 11:36**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

# "Garum"

Garum, una pizza fritta tipo montanara realizzata con essenza di crostacei, pecorino, pomodorino giallo e, appunto, proprio il garum. Il garum è la salsa ottenuta dalle macerazione sotto sale di interiora di pesce con olio, vino, aceto e pepe. Da notare che il pomodorino giallo è licenza dello chef ben consapevole, da studioso dei cibi dell' antica Pompei, che il pomodoro era assente in quell' epoca !

Tempo di preparazione: 3 ore

**Ingredienti per 10 persone**

1,7 kg di farina
2 panetti di lievito
1 litro d' acqua
Pomodoro Giallo
300 g bisque di gamberi
300 g bisque di astice
85 g colatura di alici
300 g di pesce azzurro
Limone di Sorrento
Basilico
Sale e pepe q.b.
Olio per la frittura.

**Preparazione**

Sfilettare il pesce azzurro, abbatterlo, farlo rinvenire a temperatura ambiente, tagliarlo a pezzettini, frullarlo al cutter e poi setacciarlo per raccogliere i liquidi, aggiungere 85 ml, di colatura di alici e cosi otteniamo una salsa di garum più adatta ai gusti attuali.
Tagliare a pezzettoni il pomodorino Giallo del piennolo, cuocerlo in una pentola con un soffritto leggero di cipolla, frullare la salsa e setacciarla. Aggiungere le bisque di gamberi, di astice, n. 6 cucchiaini di garum, grattugiare la buccia di un limone riscaldare la salsa e tenerla in caldo.
Sciogliere il lievito nell' acqua con la farina e il sale, iniziare a lavorare il composto e procedere energicamente, aggiungendo la farina poco alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciamo lievitare per due o tre ore coprendo l' impasto con un canovaccio umido. Non appena i panetti saranno lievitati, stendiamoli tipo montanara. Friggere le montanare e guarnirle con la salsa gialla, spolverare di pecorino, aggiungere il basilico e servire caldissima.