



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003071 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data **23 Lug 2019 alle ore 17:22**

da **VALERIO IESSI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## 3 Golfi

Fiordilatte di Agerola, all'uscita rucola di Salerno IGP, carpaccio di gambero rosso di Sicilia, pesto agli agrumi di Sorrento, pepe al limone, olio extravergine di oliva BIO.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina

700 g Acqua

25 g Sale

3 g Lievito

Farcitura:

90 g Fiordagerola

60 g Gambero rosso di Sicilia

5 g Olio evo bio

15 g Pesto di agrumi

10 g Chips di rapa rossa

Sale qb

Pepe al limone qb

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Mettere tutta la farina e 600 di acqua insieme al lievito dopo cinque minuti versare il sale e la restante parte di acqua. Mettere il fiordagerola e sciogliere al forno, all'uscita mettere la rucola condita con sale e olio poi il crudo di gambero rosso di Sicilia condito con olio extravergine di oliva e pepe al limone, e le chips di rapa rossa per finire aggiungere alcune gocce di pesto di agrumi, è servire.

Per il pesto di agrumi prendere 2 arance e un limone di Sorrento parlarle e togliere tutta la parte bianca estrarre solo la polpa e frullare insieme ad olio evo mandorle noci, pistacchi, basilico e qualche fogliolina di menta fresca

### Vino consigliato

Birra fruttata

Vino bianco