



Ricetta N. RE002196 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 12:09

da NATALE ALLEGRA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Il profumo del mare e dei monti

La focaccia ai grani antichi siciliani incontra il gambero rosso di Mazara gratinato ai pistacchi di Bronte e i pomodorini confit.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la focaccia:

farina di grano duro siciliano varietà nero madonita g 250

farina di grano tenero siciliano varietà maiorca g 250

lievito naturale g 150

olio e.v.o. g15

sale g 15

acqua g 350

Per il topping:

stracciatella di burrata g 250

n. 14 gambero rosso di Mazara senza il carapace nella coda

granella pistacchio di Bronte g 100

n. 14 pomodorini ciliegino confit

olio e.v.o. aromatizzato al basilico

focchi di sale Maldon

Prodotti utilizzati

Stracciatella di burrata caseificio Biddeci (Castelbuono(Pa)), gambero rosso di Mazara 2° scelta, farina di grani antichi terra madre bio di Ganci (Pa).olio e.v.o. parature di Carollo Castelbuono (PA), granella di pistacchio di Bronte(Ct).

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per la focaccia ai grani antichi, preparare l'impasto mettendo la farina a fontana e aggiungendo gradualmente l'acqua, l'olio il lievito e per ultimo il sale, lasciare riposare mezz'ora l'impasto a temperatura ambiente e formare due panetti da circa 300 g e porli in frigo a 4° per 48 ore.

Dopo la maturazione dell'impasto prepariamo la focaccia, tiriamo fuori l'impasto dal frigo e lasciamolo ritornare a temperatura ambiente dopo circa tre ore, stendiamo un disco di circa 25 cm di diametro spennelliamolo di olio e.v.o e facciamo dei piccoli buchi a giro per far sì che non gonfi troppo, cuociamola in forno a legna a 330° di temperatura per circa 120 secondi e la focaccia è pronta. Tagliamola in 6 spicchi e cominciamo ad assemblare gli altri ingredienti, posizioniamo gli spicchi in un tagliere di legno di forma rotonda di 35 cm di diametro circa, sugli spicchi mettiamo la stracciatella di burrata, prendiamo i gamberi rossi sgusciati dal carapace nella coda e privati del filo intestinale e li passiamo in olio evo e paniamoli con la granella di pistacchio, sistemiamoli su una placca da forno e li cuociamo 2 minuti in forno, sistemiamoli sullo spicchio di focaccia con la burrata, mettiamo il pomodorino confit e serviamo con olio al basilico.