



Ricetta N. RE001766

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 13:22

da MANUEL PILO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Il Senatore

Pizza con impasto a base di semola Senatore Cappelli. Con semola integrale senatore Cappelli Sarda Bio.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto

90 g di semola integrale senatore Cappelli Sarda Bio

80 g di farina Tipo 1

100 g di acqua

5 g di sale

0,07 di lievito compresso

5 g di olio EVO

Per la farcitura

n. 5 gamberoni L1

80 g di pancetta affumicata tesa

10 g di pesto di pistacchi

Zenzero fresco grattugiato q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Tipo 1 Strapizza Mulino Perteghella

Semola integrale senatore Cappelli Sarda Bio Mulino Angelo Anedda - Nurri

Gamberoni Argentini congelati a bordo

Pancetta affumicata tesa salumificio Rovajo ? Desulo

Pesto di pistacchi fatto in casa

Zenzero in radice

Olio Evo

Preparazione

La pasta viene preparata con un impasto tradizionale in impastatrice a spirale. Viene fatta lievitare 12 ore a temperatura ambiente e fatta maturare in frigo per altre 24 ore.

Per la preparazione sgusciamo 5 gamberoni lasciando la testa e la coda che verranno precotti in forno per circa un minuto prima di essere avvolti con la pancetta.

Si procede stendendo il panetto da circa 250 g fino ad ottenere una pizza con diametro da 25 cm a bordo alto.

Si posizionano in gamberoni "a stella" e si spolverano con lo zenzero grattugiato.

Si inforna il tutto per circa 2 minuti e si guarnisce con il pesto di pistacchi precedentemente preparato con pistacchi secchi e olio di oliva.

Vino consigliato

Vermentino Stellato di Pala - Spumante millesimato metodo classico LISCA - Birra Artigianale

Lunamonda, birrifico artigianale Mezzavia Selargius