



Ricetta N. RE002929 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Giu 2019 alle ore 10:15

da VALERIO MOLLICA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Jump to Australia

Un alimento tipico dell'Australia che negli ultimi anni ha trovato spazio nelle nostre tavole. Proposto su una pizza, cotto in una marinatura per far sì che risalti tutto il sapore e gusto inconfondibile che ha.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Facciamo un polish con una idratazione finale dell'impasto al 70%

1 Kg di farina Caputo Rossa

1 lt acqua

5 g lievito fresco.

Andremo a completare il nostro impasto con:

500 g di farina Caputo rossa

0,5 g lievito fresco

50 ml di acqua

50 g di sale.

270 g di pallina pizza

Farcitura

200 g filetto di Canguro

1/2 lt Barolo

n. 5 bacche di ginepro

5 g rosmarino

5 g timo

n. 3 foglie alloro

20 g buccia di arancia, limone, lime

n. 1 spicchio di aglio

n. 8 fichi Martana

125 g zucchero

15 g succo di limone

20 g menta

20 ml acqua

100 g. Blue cheese

70 g fior di latte

40 ml latte

20 g granella di pistacchio di Bronte

20 g olio ex vergine d'oliva aromatizzato al rosmarino di Olitalia

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa; Olio ex vergine d'oliva aromatizzato al rosmarino di Olitalia; Pistacchio di Bronte.

Strumenti di cottura

Forno a legna; Casseruola; Padella; Forno a convenienza; Sacchetto per il sottovuoto.

Preparazione

Impasto: iniziamo a fare un poolish con una idratazione finale dell'impasto al 70% con 1 Kg di farina Caputo Rossa, 1 lt. acqua, 5 g di lievito fresco. Impastiamo tutti gli ingredienti fino al punto che la farina non abbia assorbito tutta l'acqua e si formi una crema. Dopo di che si lascia riposare per 16 ore in frigo a 4°.

Trascorso questo tempo passiamo alla seconda fase ed andremo a completare il nostro impasto con: 500 g di farina Caputo rossa, 0,5 g lievito fresco, 50 ml di acqua, 50 g di sale.

Appena pronto il nostro impasto lo tiriamo fuori dall'impastatrice e lo mettiamo sopra un banco coperto da un telo di plastica e lo lasciamo riposare per 20/30 minuti. Appena pronto iniziamo a fare i nostri panetti del peso di 270 g. Lo lasciamo riposare altre 2 ore a temperatura ambiente dopo di che lo mettiamo in frigo per almeno altre 24 ore.

Filetto di canguro marinato: mettiamo a marinare il nostro filetto con il barolo, le erbe aromatiche, le bacche di ginepro e le bucce di agrumi. Chiuso in una busta sottovuoto per 12 ore. Trascorse le 12 ore lo andremo a cucinare il nostro filetto a 62° per 45 minuti. Appena pronto lo togliamo dal sottovuoto e lo andremo a scottare in una padella rovente per pochi minuti con olio ed un pizzico di sale e pepe.

Marmellata di fichi: mettiamo i fichi in una casseruola 5 pz, 300 g circa assieme all'acqua. Aggiungiamo lo zucchero il succo di limone e la menta precedentemente tritata. Lasciamo cucinare a fuoco lento per 50 minuti circa appena pronta lasciamo raffreddare.

Crema di Blue cheese: lo mettiamo in una casseruola insieme al latte fino a quando non si è sciolto del tutto.

Composizione: passiamo alla stesura della pizza, una volta stesa andiamo a spalmare la nostra crema di Blue cheese, mettiamo la mozzarella ed inforniamo. Appena pronta la taglieremo in 6 spicchi ed andremo a comporli con delle fettine di fichi tagliati finemente, il nostro filetto di canguro tagliato molto fino, della marmellata di fichi ed una leggera spolverata di granella di pistachio. La andremo a completare con delle foglioline di menta precedentemente disidratata ed un filo d'olio aromatizzato al rosmarino

Vino consigliato

Shiraz Rosso

La ricetta ha partecipato a:

#pizzaaward2019 di @mysocialrecipe fase web