



Ricetta N. RE002340 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 14:44

da **RAFFAELE BONETTA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La "Iervolino"

Pizza frita al nero di seppia, con cuore di carciofo bianco di pertosa, in doppia cottura (sottovuoto, e sotto cenere), tartar di gambero rosso, stracciata di bufala in panna di bufala, erbe aromatiche, confettura di basilico e limone candito.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto indiretto con biga.

250 g di farina di tipo 0 con germe di grano,

250 g di farina di tipo 1

1,350 ml di acqua

15 g di sale integrale

0,25% di lievito di birra sul peso della farina

400 g di farina

0, 40 g di nero di seppia freschissimo

Farcitura

60 g di cuore di carciofo bianco di Pertosa

100 g di mozzarella di bufala dop

20 g di panna di bufala

30 g di basilico, timo e maggiorana

10 g buccia di limone.

Prodotti utilizzati

Carciofo bianco fresco, mozzarella di bufala dop di casa Barlotti, panna di bufala artigianale, olio extravergine del Cilento di casa Barone

Strumenti di cottura

Friggitrice, sottovuoto, brace

Preparazione

Impasto indiretto con biga, preparato con farina di tipo 1 e 0,25% di lievito di birra sul peso della farina, e con l'aggiunta di sale integrale e nero di seppia. Lievitazione di 36 ore. Preparare panetti da circa 100 grammi, poi friggere, aggiungere la stracciata preparata in precedenza con sfilacci di mozzarella e panna appena montata, adagiare il carciofo già cotto, prima sottovuoto con erbe aromatiche poi sotto brace, adagiare il gambero ben pulito, guarnire con timo e maggiorana, confettura di basilico e trito di limone candito.

Vino consigliato

Falanghina Mastroberardino