



Ricetta N. RE001619

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 12:37

da IVAN BORRIELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Mamaia

Una pizza con ingredienti tipici della Romania, quattro spicchi ciascuno con un formaggio diverso: il primo si chiama Tolomea de vaca e l'ho abbinato con gamberi ed uva messa dopo cottura. Il secondo è Telemea de oaie che è latte di capra ed essendo più grasso gli ho abbinato pera e pistacchi, pera messa nel forno quasi a fine cottura. Il terzo è Telemea huedin con alici messe anche queste quasi a fine cottura essendo comunque salate. L'ultimo è caciocavallo affumicato che è molto utilizzato anche in Romania ed è abbinato al bacon e una spezia molto simile al curry.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Il panetto è fra i 280-290 g

Impasto per 85-87 panetti

13,80 kg di farina

9 lt di acqua

450 g di sale

lievito

25 g di tolomea de vaca

30 g di gamberi

n. 3/4 chicchi di uva

25 g di telemea de oaie

20 g di pera

una spolverata di pistacchi

25 g telemea huedin

30 g di alici

25 g di caciocavallo

15 g di bacon

una spolverata di curry

Prodotti utilizzati

Tolomea de vaca

Telemea de oaie

Telemea huedin

Caciocavallo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Ogni spicchio lo condisco con un formaggio diverso: il primo con Tolomea de vaca e l'ho abbinato con gamberi precedentemente cotti ed uva messa dopo cottura. Il secondo è Telemea de oaie che è latte di capra ed essendo più grasso gli ho abbinato pera e pistacchi, la pera messa nel forno quasi a fine cottura. Il terzo è Telemea huedin con alici messe anche queste quasi a fine cottura essendo comunque salate. L'ultimo è caciocavallo affumicato che è molto

utilizzato anche in Romania è ed abbinato al bacon tostato e una spolverata di spezia molto simile al curry.