



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002910 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 12:49

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Margherita Vegana tributo a Pepe in Grani

Abbiamo voluto rivisitare un classico italiano la Margherita, riutilizzando prodotti vegetariani, giocando con i colori e il gusto, cercando di raccontare il territorio, e la terra. Utilizzando una mozzarella vegana.

Tempo di preparazione: 9 minuti

Ingredienti per 2 persone

270 g Pallina pizza Caputo Rossa
60 g Polpa di pomodorino giallo La Fiammante
120 g Mozzarella vegana
60 g Crema di spinaci
60 g Crema di peperoni rossi
n. 8 pz Fiori eduli
10 g Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato al basilico di Olitalia

Prodotti utilizzati

Pomodorino Giallo La Fiammante, Farina Caputo Rossa, peperoni rossi bio, spinaci bio, fiori eduli, Olio Extra Vergine aromatizzato al basilico Olitalia.

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

- 1) fase Impasto biga, riposare 18 ore a temperatura di circa 18°
- 2) fase finire l'impasto, impallinare, e lasciare riposare in frigo per 24 h, trascorso questo tempo metteremo il nostro impasto a temperatura ambiente per circa 3/4 ore prima dell'utilizzo
- 3) Inizia la preparazione delle creme: sbollentiamo gli spinaci in acqua a temperatura di 100° per pochi minuti, e raffreddiamo in acqua e ghiaccio per non alterare il colore, e principi nutritivi, infine si emulsione con Olio EVO di Olitalia, sale, pepe e pizzico di noce moscata.
- 4) tagliamo a cubetti i peperoni, e li saltiamo in padella, con un pizzico di sale, e ultimiamo la cottura con una sfumata di vino bianco; a cottura terminata, emulsioniamo, aggiungendo un cucchiaino di Olio Evo di Olitalia.

Vino consigliato

Un Franciacorta

La ricetta ha partecipato a:

#pizzaaward2019 di @mysocialrecipe Fase Web