



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002423 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 11:31

da ALESSIO ALIOTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La mia Sicilia (My Sicily)

Il mio piatto è una pizza, dalle caratteristiche prettamente siciliane con ingredienti biologici di alta qualità come il gambero rosso di Mazara, la ricotta fresca e le fave del mio orto, con cicoli di lardo nero delle Madonie e del pepe nero. Il tutto selezionato per dar vita a dei colori fantastici e che rispecchiano la mia Sicilia.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

1000 g di farina Maiorca

440 g acqua fredda 3°

4 g di lievito secco

1000 g di farina di grano duro azienda bonura

60 g di sale fino

Per la farcitura:

90 g ricotta di pecora

30 g fave lesse

70 g gambero rosso di Mazara

30 g di cicoli di lardo maialino nero delle Madonie

un pizzico di pepe nero

un filo di olio extravergine

ciuffetti di finocchietto selvatico.

Strumenti di cottura

Forno a legna per pizza, 1 padella.

Preparazione

Lavorare l'impasto e successivamente farlo riposare in frigo per 8 ore e poi fare il rinfresco con 1000 g di farina di grano duro azienda Bonura e

60 g di sale fino. Viene lasciato in massa per 2 ore e poi vengono fatte le palline da 260 g ciascuna. Trascorse 3 ore si può spianare e condire con gli ingredienti. Preparare un pane pizza croccante, lasciare intiepidire un po' e farcire con ricotta, cicoli di lardo precedentemente scottato in padella, del gambero rosso di Mazara marinato all'arancia, fave lesse, pepe nero, ciuffi di finocchietto selvatico ed un filo d'olio d'oliva extravergine.

Vino consigliato

Vino Rosato Igt Donnafugata Terre siciliane Lumera

La ricetta ha partecipato a:

Campionato Mondiale di pizza a Parma 2018