



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003510 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2021 alle ore 14:29

da ANGELA D'ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La MONDRIAN©

Piet Mondrian era un pittore olandese e fondatore del Neoplasticismo, inizi del 1900. I suoi quadri, apparentemente semplici, hanno ispirato professionisti delle più svariate categorie, ivi compresa, la Gastronomia. Durante la mia carriera, uno dei suoi quadri più famosi, la Composizione con colori primari, ne ha segnato vari episodi importanti. In ricordo del mio periodo "francese", ho deciso di creare una ricetta, per condire una pizza. Dal sapore campano misto ai profumi della bella Provenza, che amo tanto, questa ricetta, apparentemente semplice, richiede tanta preparazione e savoir faire. Il risultato è davvero eccezionale. L' impasto è stato realizzato da Andi Iannaccone del "Tempio della pizza" a Contrada AV, con farina integrale "Reginella Oro tipo 1" del Molino Scoppettuolo. Abbiamo dato alla pizza una forma quadrata, proprio come un quadro. Grande successo di pubblico e di critica.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persona

Crema di fior di latte:

100 g Fior di latte

20 ml Latte intero

Q.b. Olio evo, sale e pepe nero

Chutney di pomodoro San Marzano:

425 g Pomodori pelati San Marzano

1 Cipollotto nocerino DOP

0,5 Spicchio d'aglio

2 Cucchiaini di Quatre epices (Ducros)

25 g Zucchero di canna

1 Cucchiaino di aceto di mele

Q.b. Olio evo

Q.b. Sale e pepe

Cucchiaino di paprika

Crema di pomodoro datterino giallo:

200 g Pomodoro datterino giallo

Q.b. Olio evo, sale e pepe nero

Tapenade provenzale:

150 g Olive denocciolate nere

1 Spicchio di aglio

40 g Capperi al sale

4 Filetti di acciughe sott'olio

50 ml Olio evo

Q.b. Erbe di Provenza

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per la crema di fior di latte: frullare gli ingredienti nel bicchiere del mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio e denso.

Per il chutney di pomodoro: lavare il cipollotto e privare della parte verde. Tagliare a brunoise, soffriggere con un po' di olio evo, in una pentola antiaderente. Aggiungere lo zucchero (attenzione a non far caramellare). Sfumare con l'aceto. Aggiungere i pomodori e le spezie. Cuocere a fuoco lento senza coperchio per una ventina di minuti circa. Mescolare spesso. A fine cottura, la salsa dovrà risultare densa come una confettura: se necessario, aggiustare di sale.

Per la crema di datterino giallo: soffriggere un po' di cipolla con un filo di olio evo in un tegamino. Aggiungere i datterini e cuocere per una decina di minuti. Aggiustare di sale e passare al mixer ad immersione.

Per la tapenade alla provenzale: dissalare i capperi. Frullare tutti gli ingredienti aggiungendo l'olio evo a filo. Completare con le erbe e mescolare.

Stendere il panetto di pasta a pizza con forma quadrata. Condire con la crema di fior di latte. In uscita, praticare delle linee orizzontali e verticali con la tapenade, in modo da formare le forme geometriche. Riempire quadrati e rettangoli con le salse rossa e gialla.

La ricetta ha partecipato a:

Masterclass IMPASTI ALTERNATIVI e TOPPING ESTIVI del 21/06/21 docenti Andi Iannaccone e Chef Angelina D'Esposito
1a Tappa del chefangelinaintour "VENGO DA TE" c/o ristorante pizzeria "IL TEMPIO DELLA PIZZA" a Contrada AV