



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001641

Registrata in data 03 Ago 2017 alle ore 16:23

da ANASTASIO RUSSO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La salmonata

Una pizza con mozzarella, mascarpone, pomodorini, rucola, salmone marinato, olio extravergine di oliva Garda orientale D.O.P

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Il mio impasto alternativo
Farina macina a pietra n.1 1kg
Farina 00 500 g
Malto per panificazione 50 g
Semola di grano 100 g
Lievito liofilizzato 3 g
Acqua 1l
Sale 50 g
Extravergine di oliva 60 g.

Farcitura:

mozzarella 90/100 g
mascarpone 30/40 g
pomodorini n. 5
rucola q.b.
salmone marinato 50/60 g

Prodotti utilizzati

Salmone marinato
Olio extravergine di oliva Garda orientale D.O.P.

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Farina N 1 farina 00 Semola rimacinata e malto per panificazione. Faccio partire l' impastatrice, poi il lievito, dopo 3 minuti metto l' acqua ne lascio una piccola rimanenza e quando amalgama metto il sale e subito dopo la rimanenza di acqua e per finire olio extravergine d'oliva. Per la marinatura del salmone un filetto di salmone in un recipiente unire 1 kg di sale, 500 g zucchero di canna, scorza di un arancio, pepe, mischiare il tutto e poi coprire il salmone prima con una garza sottile e poi con il composto e lasciare 12 ore. Dopo le dodici ore togliere il composto e le garze, dare una pulita con la mano per togliere i residui e il Salmone marinato è pronto per essere utilizzato.

Vino consigliato

Birra - spumante