MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001656
Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 12:54
da ANTONIO DEIANA (NIP FOOD)

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della regione: Sardegna
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Sardegna in un piatto

Su base gluten free rossa con mozzarella fior di latte, Pancia di maialetto sardo da latte cotta sottovuoto a bassa temperatura, patate e olive verdi.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

1 kg Farina gluten free caputo
250 g Farina gluten free glutinó pane e pizza Molino quaglia
80 g Farina di mais finissima
50 g Amido di mais
50 g Sale fino
20 g Olio extravergine di oliva
1 lt. Acqua
5 g Lievito granulare 5 stagioni

Farcitura
80 g Pomodoro pelato
120 g Mozzarella fior di latte
50 g Pomodori secchi fatti in casa
150 g Patate bollite schiacciate
30 g Olive verdi sott'olio
250 g Pancia di maialetto sardo da latte
q.b. Mirto Sardo
q.b. Bacche di ginepro
q.b. Rosmarino.

Prodotti utilizzati

Per l'impasto:
Farina gluten free Caputo
Farina gluten free glutinó pane e pizza Molino quaglia
Lievito granulare 5 stagioni

Per la farcitura:
Pomodoro pelato
Mozzarella fior di latte
Pomodori secchi fatti in casa
Pancia di maialetto sardo da latte
Mirto Sardo

Strumenti di cottura

Forno a legna/combinato a gas

Preparazione

Su base gluten free rossa con mozzarella fior di latte, pancia di maialetto sardo da latte cotta sottovuoto a bassa temperatura, patate schiacciate insaporite, pomodori secchi e olive verdi.
Preparare l'impasto miscelando in planetaria con gancio tutte le farine, successivamente aggiungere acqua a filo e in seguito sale e olio a chiudere l'impasto. Formare i panetti da circa 300 grammi e riporli in sacchetti da freezer a lievitare 24 ore in frigo.
Cuocere la pancia di maialino da latte sottovuoto con mirto, bacche di ginepro, rosmarino e sale nel roner per 18 ore a 85°, bollire le patate e schiacciarle e aggiustare di sale e pepe, tagliare i pomodori secchi a filetti e le olive.
Dopo la lievitazione del panetto portare a temperatura ambiente e addensare con le mani la pasta per estenderla su semola di riso, farcire con pomodoro pelato e mozzarella fior di latte e infornare per 3 minuti circa su forno a legna, fuori cottura aggiungere le patate formando delle quenel, i pomodori secchi, le olive e il maialino che dopo essere stato tolto dalla busta del sottovuoto è stato grigliato in piastra su tutti i lati per renderlo croccante; decorate con foglie di mirto fresco.

Vino consigliato

Vino Rosso da uve cannonau, Anghelu Ruju, cantina Sella e Mosca, Alghero