



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000513

Registrata in data 20 Mag 2016 alle ore 10:15

da DIEGO VITAGLIANO

La stabiese contaminata

Una contaminazione tra pizzaiolo e chef... tra terra e mare... dolce e salato. Un' idea nata dalla collaborazione con lo Chef Rino De Feo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

L' impasto

1 kg di farina tipo 0 con germe di grano lievitata 36 h

1.600 g acqua

2 g lievito

30 g sale

Farcitura

n. 5 tentacoli di polpo arrostito

80 g di fior di latte,

70 g scorzetta di limone candito

caviale di polpo

clorofilla di basilico

olio extravergine

Preparazione

Impasto

Mettere 1 kg di farina e inserire i 2 g di lievito sbriciolato, poi versare l' acqua e il sale.

Clorofilla di basilico

Far bollire un pentolino con l' acqua e immergere il basilico. dopo 2 minuti estrarre il basilico e passarlo in una ciotolina con del ghiaccio per 3 minuti e poi estrarre il basilico e mixarlo con olio extravergine e una punta di xsantana.

Preparato il panetto da 260 g arrostito il polpo, creare del caviale di polpo, aggiungere la clorofilla di basilico e mettere a candire il limone ed infine aggiungerlo alla pizza.