



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001838 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Mag 2018 alle ore 11:40

da NIKO DE MARTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Latina

Due piatti tipici latini, uno del centro America - guacamole messicano - e un altro è il ceviche peruano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

105 g acqua

180 g farina

5 g sale

1 g lievito

Farcitura

Per il guacamole:

n. 2 Avocado maturi

n.1 cipolla

un ciuffo coriandolo

n.1 pomodoro spellato

sale e pepe q.b.

Per il ceviche:

n.1 filetto di cernia marinato in succo di limone

n.1 cipolla

1 ciuffo di coriandolo

1 peperoncino per insalata

1/2 cetriolo

sale q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna per la focaccia

Preparazione

Aggiungo l'acqua nell'impastatrice, sciolgo il lievito, aggiungo la farina e attivo l'impastatrice per mischiare il tutto. Successivamente aggiungo il sale e lascio lavorare l'impastatrice fino a raggiungere il mio punto di pasta. Una volta ottenuto l'impasto, faccio risposare e procedo con la stagiatura; lasciamo lievitare per 24 ore.

Per la guacamole: estrarre la polpa dell'avocado ed eliminare il nocciolo, con la forchetta ridurre in poltiglia la polpa e aggiungere un po' di limone per non farla annerire, quindi aggiungere la cipolla, il pomodoro e il coriandolo e mischio il tutto aggiungendo sale e pepe secondo il gusto.

Per il ceviche: tagliare il filetto a pezzetti e farlo marinare nel limone per 3 ore. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.

Per la focaccia: stendere il panetto di 280 g e infornarlo, la cottura dev'essere più lunga di 90". Accompagnare con le salse.