



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001767

Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 12:51

da MANUEL PILO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

L'esca???

Pizza con impasto a base di farina integrale.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

80 g di farina integrale

80 g di farina Tipo 1

100 g di acqua

5 g di sale

0,07 g di lievito compresso

5 g di olio EVO

Per la farcitura

80 g di pomodoro pelato (passato al basilico)

n. 5 cannolicchi freschi dell'Atlantico

50 g di asparagi di mare freschi

10 g di baffe di bottarga tagliata sottile

Prodotti utilizzati

Farina Tipo 1 Strapizza Mulino Perteghella

Farina integrale Mulino

Cannolicchi freschi Niedditas

Asparagi di mare freschi da Pescheria

Bottarga di Muggine Spanu di Cabras

Olio Evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

La pasta viene preparata con un impasto tradizionale in impastatrice a spirale. Viene fatta lievitare 12 ore a temperatura ambiente e fatta maturare in frigo per altre 24 ore.

Per la preparazione sgusciamo e cuciniamo in forno (fino alla loro apertura) 5 cannolicchi conditi con aglio, olio, prezzemolo e limone.

Si sbollentano gli asparagi di mare con acqua e olio.

Si procede stendendo il panetto da circa 250 g fino ad ottenere una pizza con diametro da 25 cm a bordo alto.

Si condisce con sugo e un letto di asparagi dove poi posizionare i cannolicchi "a stella".

Si inforna il tutto per circa 2 minuti e si guarnisce con la bottarga scagliata

Vino consigliato

Vino bianco Karmis di Contini - Birra Riff Birrificio artigianale P3 Sassari