



Ricetta N. RE001502

Registrata in data 03 Lug 2017 alle ore 18:44

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

L'orgoglio di 2 paesi

Una pizza con un antipasto, da una parte ci sono prodotti tipici italiani, dall'altra ci sono prodotti tipici del Belgio.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:

- 1 kg farina tipo 00,
- 500 ml acqua minerale frizzante,
- 2 g di lievito,
- 20 g di sale
- 10 ml di olio

Per l'antipasto:

- n. 4 fette di vitello tonnato

Per la farcitura:

- 15 g di filetto di tonno
- n. 1 cucchiaino di perle di aceto balsamico al tartufo
- n. 1 cucchiaino di cipolla di Tropea
- basilico
- n. 6/7 olive taggiasce
- n. 3 fiori di zucca
- 20 g di asparagi
- 10 g di speck
- n. 3 pezzi di Violet

Prodotti utilizzati

- Tonno Callipo,
- Perle di aceto balsamico Leonardi,
- Speck Galbani

Strumenti di cottura

Forno Marana, temperatura di cottura 330° per 2 minuti.

Preparazione

Uniamo 1 kg di farina e 500 ml di acqua ed impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale e lasciamo lavorare per 15 minuti e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 82 ore.

Stendiamo il nostro impasto di 280 g e aggiungiamo i vari ingredienti sulla pizza dividendola in due parti: una parte con tonno, cipolla, olive, basilico; l'altra con fiori di zucca, speck, asparagi e violet. Il tutto introdotto poi dall'antipasto.

Vino consigliato

Stella Artois birra Belga