



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001308**

**Registrata in data 16 Mag 2017 alle ore 11:06**

**da VINCENZO LETTIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## L'oro rosso del Vesuvio con profumo di mare

Questa è la pizza che ho realizzato ai mondiali di Parma il giorno 8/5/2017, con sapori campani e profumo della Sardegna. Una pizza molto delicata dove il dolce dei pomodorini e il sapore deciso della bottarga creano un perfetto equilibrio di sapori e l'impasto molto leggero è creato con l'aloe vera e oltre 40 ore di lievitazione.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto con aloa vera dosi per 5 panetti da 280 g

800 ml acqua

200 ml aloe vera

500 g di farina Tipo 1 Caputo

1100 g di farina 0 Caputo BLU

50 g di sale

0,7 g di lievito di birra

Topping

125 g mozzarella bufala campana

70 g pomodorino giallo di Gragnano

70 g pomodorino del piennolo dop

Spuma di basilico q.b.

80 g di ricotta di bufala

sale

pepe

bottarga di muggine

### Prodotti utilizzati

Farina Tipo 1 Caputo

Farina 0 Caputo BLU

Pomodorino giallo di Gragnano

Pomodorino del piennolo dop

Bottarga di muggine

Mozzarella e ricotta di bufala campana

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco di pasta e farcire con una mozzarella di bufala spezzettata a mano, poi mettere i pomodorini gialli e rossi, la spuma di basilico e infornare; dopo 90 secondi di cottura tirare fuori dal forno e con una sac a poche mettere a freddo la ricotta mantecata con sale, pepe e bottarga.

### Vino consigliato

Vermentino sardo