



Ricetta N. RE002526 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 07:37

da FABIO SCOZZAFAVA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

MareNero

Bellissima rivisitazione di un classico "Seppia e Piselli", in questo caso ho aggiunto dei gamberetti rosa e una crema di cannellini. Impegnativa ed equilibrata

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

- 1000 g di farina Caputo blu
- 2 g di lievito di birra
- 30 g di lievito madre in polvere
- 700 g di acqua
- 25 g di sale
- 30 g di olio

Farcitura

- n. 1 seppia fresca con la sua vescichetta
- n. 20 gamberetti rosa
- 50 g di pisellini finissimi
- 50 g di fagioli cannellini cotti
- 100 g stracciatella di bufala
- n.1 carota
- n.1 cipolla
- n.1 aglio
- n.1 costa di sedano
- olio q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Strumenti di cottura

Forno a legna, fornello a gas

Preparazione

Per l'impasto miscelare la farina con il lievito fresco ed il lievito madre ed aggiungere lentamente 600 g d acqua, impastare e dopo aggiungere il contenuto della vescichetta, il sale, e la restante acqua, aspettare che l' impasto prenda corda dopo aggiungere l' olio, lasciare puntare l' impasto per 40 minuti poi formare delle palline da 250 g e lasciarle nuovamente lievitare a temperatura ambiente per due ore quindi mettere in frigo a 4° per 24 ore. Trascorso il tempo di maturazione, prima di utilizzarlo, stemperarlo fino che arrivi vicino a temperatura ambiente.

Per la julienne di seppia lavare molto bene la nostra seppia, asciugarla, e con l'aiuto di un coltello molto affilato tagliarla molto finemente, condirla con sale, pepe, olio e tenere da parte.

Per la crema di piselli versare un cucchiaino di olio in un padellino a bordi alti, far rosolare un po' di cipolla e poi aggiungere i pisellini salare e ultimata la cottura frullare con un mini pimer, aggiustare di sale e di densità con l' aiuto di acqua di cottura, in modo che risulti cremosa, stesso discorso vale per la crema di cannellini però in questo caso useremo l' aglio in camicia al posto della cipolla, il sedano e la carota, anche qui portiamo a cottura regoliamo di sale pepe e densità.

Andiamo a stendere il nostro panetto farciamolo con la juilienne di seppia cruda e marinata, i nostri fantastici gamberetti rosa, un filo d'olio e inforniamo, una volta sfornata farciamola con la stracciatella di bufala e la nostra crema di piselli e di cannellini una decorazione rossa al centro ed il gioco è fatto...buon appetito!

Vino consigliato

Gewürztraminer aromatico

La ricetta ha partecipato a:

pizza talent show 2017