



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001795**

**Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 12:08**

**da ADRIANO MONTEMURRO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Marinapoli

La mia proposta vuole raccontare un viaggio (molto personale) tra i sapori e i saperi del nostro Sud e l'incontro tra il mare e la terra. Si parte dall'Adriatico, nell'Oasi Marina Protetta di Bisceglie, per l'acqua di mare ad uso alimentare e la salicornia (asparagi di mare). Si passa, poi, per i paesi di Altamura e Montemurro per la farina di grano duro e il peperone crusco. Risalendo lo stivale si arriva nel Cilento, sul Tirreno, per i gamberi rossi e la farina integrale di grano tenero lanculedda ("grano antico"). Si va poi a Vallo della Lucania per l'olio extravergine d'oliva Cilento Dop e si discende nella Piana del Sele per la mozzarella di bufala Dop e i datterini gialli. Il viaggio termina a Napoli per il tarallo sugna e pepe. Il nome scelto "Marinapoli" e' il mio omaggio alla capitale mondiale della pizza, Napoli.

Tempo di preparazione: 12 ore

### Ingredienti per 10 persone

Per l'impasto:

- 1 lt di acqua di mare per uso alimentare
- 1,3 kg di farina di grano tenero tipo 00
- 0,1 kg di farina integrale di grano tenero "lanculedda"
- 0,1 kg di farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra
- 0,1 kg di farina di grano duro rimacinata
- 2 g di lievito di birra fresco

Per la farcitura:

- 80 g di mozzarella di bufala campana Dop
- 80 g di datterini gialli appassiti
- 30 g di tarallo sugna e pepe
- 20 g di salicornia (asparagi di mare)
- 10 g di olio d'oliva Cilento Dop
- 5 g di peperone crusco in polvere
- n. 6 gamberi rossi freschi sgusciati

### Prodotti utilizzati

- Acqua di mare
- Mozzarella di bufala campana Dop
- Olio extravergine d'oliva Cilento Dop
- Peperone crusco lucano
- Datterini gialli della piana del Sele
- Gamberi rossi freschi
- Salicornia (asparagi di mare)
- Tarallo sugna e pepe.

### Strumenti di cottura

Forno elettrico a bocca aperta con piano di cottura in mattone refrattario "biscotto di Sorrento" a 460°

### Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

L'impasto è realizzato con metodo diretto e senza sale comune, utilizzando acqua di mare, si deve aver cura di ossigenare le farine con un setaccio e di attivare il lievito a temperatura mite con acqua oligominerale prima di aggiungerlo alla farina. Si evita così che l'acqua di mare, avendo già un suo tenore salino, inibisca l'azione dei lieviti. Quando l'impasto è definito (chiuso con un'idratazione al 65%), sarà sufficiente un appretto di due ore per lo staglio (temperatura ed umidità permettendo). Dopo circa dieci ore di maturazione (a temperatura ambiente) si stende il panetto di circa g 260 spingendo con le dita l'aria in esso contenuta dal centro verso l'esterno del disco, facendo attenzione a non schiacciare il bordo. Si distribuisce uniformemente la mozzarella di bufala tagliata a listarelle e strizzata del latte in eccesso. Si aggiungono i datterini gialli appassiti completando con i gamberi e gli asparagi. Infornare a 460 ° per circa 2 minuti. All'uscita dal forno sbriciolare il tarallo, spolverare di peperone crusco e per finire un filo di olio extravergine

**Vino consigliato**

vino bianco Asprino d'Aversa