



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002364 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Lug 2018 alle ore 15:42

da DANILA ERCOLE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Marche

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Master pizza

Una pizza nata dai profumi delle colline e del mare della città in cui vivo. Un gioco di effetti e consistenze diverse... dove ogni ingrediente è stato studiato e singolarmente valorizzato. Buon divertimento!

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 3 persone

Impasto:

500 g di farina 0 macinata a pietra

50 g di farina di crostacei di casa

20 g di sale marino

1 g di lievito

idratazione 70%

Farcitura

n. 3 patate di Colfiorito

n. 1 porro

n. 6 gamberoni dell' Adriatico per pizza

n. 2 seppie medie fresche

timo limone q.b.

una noce di burro

latte q.b.

maizena q.b.

sale q.b.

pepe.

Prodotti utilizzati

Farine Molino mariani grani marchigiani, patate di Colfiorito, gamberoni dell' Adriatico freschi abbattuti.

Strumenti di cottura

Forno a legna, macchina per sottovuoto

Preparazione

Per la farina di crostacei: preparare un bel sughetto di crostacei senza sale e senza spezie, passare i crostacei (carcasse) dalla parte liquida con un colino. mettere le carcasse ad essiccare a 60° per 10 ore. (La parte liquida potete riutilizzarla per farci un ottimo primo!!)

Fettuccine di seppia: cuocere le seppie a bassa temperatura sottovuoto a 54° per tre ore. Abbattele e tagliarle a fettuccina, potete aiutarvi con una affettatrice o la macchina per le tagliatelle.

Chips di seppia: parte delle seppie panarle nella maizena e cuocerle in olio di semi di girasole a 180°.

Crema di patate: lessate le patate direttamente con la buccia poi sfilate la buccia e passatele nel passapatate. In padella sciogliere una noce di burro, aggiungo le patate e cospargo con il latte fino a copertura. Cuocere fino a raggiungere la giusta scremosità' (tipo un purè morbido).Salate e se necessario frullare per raggiungere la giusta consistenza ed eliminare vari grumi. Lasciare rapprendere.

Porri: tagliare i porri per lunghezza come un lungo spaghetti, scottarli in padella con sale e pepe, non cuocerli tanto devono risultare croccantini. Stendere la pizza, con un cucchiaino cospargere con la crema di patate e infornare; a tre quarti di cottura tirare fuori la pizza e mettere i porri; rinfornare fino a fine cottura. L' impasto dovrà essere bello croccante, asciutto e leggero, a piacere si può stenderlo con il matterello sarà ottimo allo stesso modo. All' uscita tagliare la pizza in sei spicchi e sopra ognuno riporre le fettuccine di seppia, il timo limone, i gamberoni, un filo di olio evo buono, e per concludere le chips di seppia che danno croccantezza e allegria... a piacimento del pepe.

Vino consigliato

Birra artigianale New Morning del Birrificio del ducato: una birra dedicata alla primavera e in particolar modo alla rinascita di nuova vita. Una birra che si rifa' alle saison belghe fortemente legata alla terra e a ciò che essa offre. Profumi di un campo fiorito senza rinunciare alla freschezza intrigante di questa birra assolutamente beverina. Non a caso si chiama come la canzone di Bob Dylan che racconta la gioia e lo stupore per le bellezze della vita e della natura. Una birra ad alta fermentazione ispirata alle saison belghe dalla speziatura gradevole dei fiori di campo tra cui la camomilla, sentori di coriandolo, pepe verde e zenzero, profumi floreali e speziati e una secchezza dissetante ed amara di radice .

La ricetta ha partecipato a:

Talent televisivo "Master pizza champion 2017"