



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002993 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Giu 2019 alle ore 15:00

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Metti una sera da Wicky's

Frutto di una serata degustativa da Wicky's cousine Milano. Letteralmente rapito dal suo modo di accostare crudo di pesce con spezie, soia, ed aromi in generale.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

1 kg di farina Caputo grano nostrum

250 g di pasta di riporto.

1 g di lievito di birra secco Caputo.

25 g di sale integrale

720 g di acqua

Farcitura

100 g di gamberi rossi già puliti.

20 g di panna acida

60 g di fior di latte di Agerola

10 g di olio di soia

Qualche seme di soia

10 g di buccia di limone

10 g di polvere di caffè tostato

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con aggiunta pasta di riporto, come dalle più antiche tradizioni napoletane. Mix di farine del Molino Caputo 1 kg. Circa 26 ore totali.

Preparare una tartare di gambero rosso, semi di soia e buccia di limone. Preparare stracciatella di fior di latte e panna acida.

Preparare 10 g di polvere di caffè tostato. Cuocere la pizza con circa la metà della stracciatella, a cottura ultimata

aggiungere la tartare di gambero, buccia di limone e polvere di caffè, completare con la setacciata mancante.

Vino consigliato

Giulio Ferrari riserva del fondatore Annata 2001