



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003021 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 13:04

da DENNIS COLOSIMO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mezzanotte

Piatto tipico della tradizione polesana, con tocchi di cucina gourmet, che abbraccia un piatto dedicato a tutti "la pizza".

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

270 g Caputo nuvola super (Molino Caputo)

700 g Acqua

35 g Sale

1,5 g Lievito

Farcitura:

60 g Foglie di basilico

Emulsione di basilico fresco con olio e ghiaccio

180 g Baccalà (Ragno)

Baccalà alla vicentina

30 g Olive nere di Gaeta

Olive essiccata e polverizzata

50 g Polenta

Dadi di polenta impanati e fritti

100 g Stracciatella di Burrata

Strumenti di cottura

Forno a gas

Preparazione

Prepariamo il baccalà con il latte, dopo una lunga e accurata lavorazione di lavaggio che dura 3 giorni, dopo una cottura di 4 ore lo lasciamo raffreddare.

Prepariamo un impasto diretto con idratazione al 70 % con una maturazione di 48 ore.

Prepariamo una emulsione di basilico fresco con un po' di ghiaccio e olio di oliva extravergine di oliva e lo inseriamo in un biberon. Denocciolo le olive di Gaeta e le lascio essiccare in microonde per circa 10 minuti fino che la consistenza sia adatta a trasformarlo in terra. Taglio la polenta in quadratini li impano con la stessa farina e la vado a friggere.

Stendo l'impasto e metto come base il baccalà alla veneta, inforno a 340° fino a cottura, all'uscita metto la stracciatella in modo sparso, poi l'emulsione di basilico, la terra di olive e i quadrati di polenta, un ciuffo di basilico fresco in centro ed ecco la pizza è pronta.

Vino consigliato

Imana vigneti di Foscari soave classico DOC