



Ricetta N. RE000658

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 15:03

da FRANCESCO CHIARO

Mezzogiorno- Tre

Una delle prime nozioni che ho imparato alla scuola di pizzaiuolo è questo classico movimento delle mani che bisogna fare per stendere la pizza, ruotandola man mano come a dividerla in quattro quarti, su un orologio tra mezzogiorno e le tre.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 10 persone

Impasto

Acqua 1 lt

Sale 50 g

Farina 1600-1800 g

lievito 0,6 g.

Farcitura

Pesto di pistacchio di Bronte 50 g

Crema di asparagi 50 g

Provola 100 g

Funghi 80 g

Carciofini 80 g

scaglie di ravenello q.b.

n. 2 asparagi

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, il sale ed il lievito e amalgamare.

Aggiungere man mano la farina fino a raggiungere la giusta consistenza.

Procedere allo staglio dei panetti e lasciare riposare 24h.

Stendere il disco proprio seguendo il movimento del "mezzogiorno-tre" e sul fondo stendere una doppia spirale con i due pesti di pistacchio di Bronte e di asparagi. Poi si aggiunge la provola, i funghi e carciofi tritati (precedentemente saltati in padella) e infornare.

Una volta uscita dal forno si fa un giro a spirale con i due pesti e si disegnano i numeri delle ore (come in foto).

Una grattatina di ravenello ed un ravenello intero al centro, e poi i due asparagi come lancette di questo gustoso orologio.