



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002463 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 01 Ago 2018 alle ore 15:21

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Montanara rewind

Rivisitazione dell'antipasto all' italiana prosciutto mozzarella e melone su pizza frita.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 1 persone

Per impasto

300 g di farina 0 bio Caputo

220 g di acqua

8 g di cacao Criollo amaro

0.5 g di lievito

7 g di sale

Farcitura

50 g di melone

20 g di prosciutto crudo di Parma

olio aromatizzato alla menta q.b.

glucosio in polvere 500 g (per friggere)

mozzarella di bufala 250 g

panna 25 g (per la spuma)

Prodotti utilizzati

Faruna Caputo Bio, mozzarella di bufala, glucosio in polvere, melone, olio evo, prosciutto crudo San Daniele, menta e cacao Criollo in polvere

Strumenti di cottura

Frittura al glucosio

Preparazione

Dopo aver fatto l'impasto e lasciato riposare a t.c. per 24 ore si prende il glucosio in polvere e si mette a cuocere fin quando non arriva a 180° stando attenti a non caramellizzarlo, prima però si prende il sifone e si unisce il siero della mozzarella di bufala un po' di panna e una parte frullata e setacciata e si inserisce 1 carica e si fa riposare per circa 2 ore in frigo. Prendere il melone frullarlo e ottenere una sfera con la tecnica della sferificazione inversa, una volta trascorse le ore per la spuma, friggere il panetto e decorare con prosciutto crudo, sfera al melone, spuma di bufala e olio alla menta e decorare con qualche fogliolina di menta.

Vino consigliato

Prosecco