



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002490 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 23:08

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Nel blu dipinto di blu

La pizza vuole ricordare il pescato giornaliero del pescatore secondo la mia visione.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 2 persone

Impasto

1 kg di farina 0

acqua Ferrarelle 650 g (brodo di pesce)

0.5 g di lievito

20 g di sale.

Farcitura

Pesce bandiera

80 g di calamaro

n. 4 gamberi

n. 4 vongole veraci

n. 4 cozze

30 g di salmone

buccia di melanzana

50 g di mango

n. 1 buccia di 1 limone

30 g di prezzemolo

n. 1 zucchina

un tentacolo di polpo

10 g di granella di nocciola

100 g di baccalà

3 g di agar

70 g di pane aromatizzato al timo

100 g di mozzarella di bufala

n. 1 pezzo di peperone di fiume

Per il corallo

20 g di olio

5 g di farina

60 g di acqua

un paio di gocce di colorante alimentare blu

n. 2 pomodorini ciliegino fritti

Prodotti utilizzati

Farina 0 bio Caputo, acqua Ferrarelle, pesce fresco dal pescivendolo di fiducia.

Strumenti di cottura

Forno a legna, induzione e vapore

Preparazione

Impasto a tc per 16 ore e 8 ore t.a, per il corallo prendere acqua, farina, olio, sale, pepe e un paio di gocce di colorante alimentare e metterlo in una padella antiaderente appena finisce di friggere è pronto.

Cuocere il tentacolo di un polipo a vapore e far bollire il resto per ottenere l' acqua per la sferificazione (usare il kit di sferificazione) oltre al brodo di polipo sferificare la zuccina, mango, limone e il brodo di pesce usato per impastare; preparare la polvere di limone fare il crumble di pane e aromatizzarlo al timo; pulire e friggere il pesce bandiera, i pomodorini ciliegino e le bucce di melanzana, tagliare un calamaro fresco alla julienne. Passare in padella il baccalà e mantecarlo dopo si frulla si setaccia e il liquido va in un pentolino con 3 g di agar, poi si inserisce nel sifone una volta caricato metterlo in frigo per 30 minuti.

Vino consigliato

Prosecco