



Ricetta N. RE001651

Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 14:25

da **MAURIZIO PASSANNANTE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Nonno Antonio

La pizza "Nonno Antonio", ispirata a suo padre, si tratta di una pizza fatta con tre tipi di farine diverse e senza lievito, condita con mozzarella di bufala d.o.p., carpaccio di pesce spada affumicato, pomodorini san marzano, rucola di campo bio e olio extra vergine evo con aggiunta di una spruzzata di limone di Sorrento.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 5 persone

Impasto

500 g acqua

400 g di grano saraceno

300 g di soia rossa

300 g di farina di riso

30 g di sale fino

70 g di olio extravergine d'oliva

Farcitura

250 g di mozzarella bufala D.O.P

150 g di carpaccio di pesce spada affumicato

70/80 g di rucola di campo bio

olio extra vergine evo q.b.

mezzo limone di Sorrento spremuto

Pomodoro san marzano q.b.

Prodotti utilizzati

Farina di grano saraceno

Soia rossa

Farina di riso

Olio extra vergine d'oliva

Limone di Sorrento

Pomodorino san marzano

Rucola di campo bio

Mozzarella di bufala D.O.P

Carpaccio di pesce spada affumicato.

Strumenti di cottura

Forno a legna, forno elettrico, forno a gas.

Preparazione

Preparare 500 g di acqua a temperatura di 18°, pesiamo in tre ciotole diverse 400 g di grano saraceno, 300 g di farina di soia rossa e 300 g di farina di riso, 30 g di sale e 70 di olio extra vergine d'oliva. Partiamo sempre a miscelare con base di acqua andando ad inserire tutti gli ingrediente uno alla volta, una volta ottenuto l' impasto liscio e omogeneo porzioniamo le palline di circa 190 g cadauna (ricordatevi che l'impasto è senza lievito), lasciamo riposare per 30 minuti a temperatura

ambiente le palline già formate. Stendere la pizza con un diametro di circa 40 cm per ottenere la fragranza e la leggerezza. Coniamo la pizza con mozzarella di bufala d.o.p. e cuociamo per circa 2 minuti a 330° con forno a legna e/o elettrico. Una volta cotta andiamo ad inserire il carpaccio di pesce spada, la rucola di campo bio, pomodorino san marzano con una spruzzata di limone di Sorrento e buona degustazione.

Vino consigliato

Birra chiara possibilmente non filtrata oppure un buon vino bianco frizzante.