



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001480

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 16:42

da SALVATORE IMPERO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Cloud - "Polpo alla griglia & Patata Viola"

Pizza Cloud è uno stile di vita, vuole esprimere un concetto che si crede nella Cultura della Pizza, dall' impasto alla guarnizione valorizzando i prodotti tipici campani.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:

700 g Farina Tipo 0

200 g Farina Tipo 1

100 g Farina Tipo 2

1% Lievito di birra

2,5% di sale marino

70% H2O

Per la farcitura:

200 g di Mozzarella di bufala Campana Dop

100 g di datterini gialli invecchiati Igp

400 g di polpo alla griglia

300 g di patate viola

n. un cucchiaino di olio Evo Bio.

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala Campana Dop

Datterini gialli invecchiati Igp

Polpo alla griglia su letto di crema di patate viola

Olio Evo Bio.

Strumenti di cottura

Forno a legna per la base pizza, padella per i datterini gialli, pentola per le patate viole e piastra in ghisa per il polpo.

Preparazione

Impastare acqua, farina, lievito e sale e far LieviMaturare biologicamente per 48 ore

Preparare la base per la focaccia nel forno a legna o elettrico.

Mettere il polpo sulla griglia.

Saltare in padella i datterini gialli.

Cuocere le patate viola.

Vino consigliato

Collio Goriziano Pinot Grigio Doc