



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002426 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 10:01

da **GIAMPIERO GALIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Domus Deorum

Un simposio di sapori della terra e del mare in questa nuova pizza creata in esclusiva dal pizzaiolo Giampiero Galiano di Castellana Grotte. Cubetti di pesce spada marinati con lime, olio evo e pepe rosa in un letto di crema melanzane e croccante insalata iceberg, con semi di papavero e mandorle tostate. Una pizza divina di nome e di fatto per una emozione di sapori indimenticabile. La "Casa degli Dei" si abbina benissimo ad un buon flute di vino bianco o birra artigianale IPA

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto cereali e curcuma

700 g di farina di grano 0

300 g di farina multicereali

550 g di acqua

1 g lievito di birra

30 g olio E.V.O.

25 g sale fino

7 g di curcuma macinata

spolverata di pepe nero.

Per la farcitura:

120 g di mozzarella fiordilatte

130 g di pesce spada

100 g di crema melanzane

60 g insalata iceberg

pepe rosa

semi di papavero

olio E.V.O.

lime.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Attivare i principi attivi della curcuma mescolandola in un bicchiere con l'olio E.V.O. e la spolverata di pepe nero. Impastare le farine con l'acqua e lievito, aggiungere dopo qualche minuto il sale e il preparato alla curcuma e continuare per 10 minuti a impastare rendendo l'impasto uniforme ed elastico. Far riposare l'impasto per 30 minuti, dopodiché fare dei panetti di 220 g e farli lievitare per 10 ore. Stendere la pizza, spalmare il disco con crema melanzane, cospargere con mozzarella tagliata a cubetti e semi di papavero. Nella parte centrale adagiare i cubetti di pesce spada precedentemente marinati per 5 minuti con olio, pepe rosa e succo di lime. Adagiare al centro una fetta di lime. Cuocere in forno e a fine cottura cospargere di mandorle tostate. Buon Appetito!

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Vino bianco, prosecco o birra artigianale IPA