



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001930

Registrata in data 31 Gen 2018 alle ore 14:37

da ALESSANDRO BRUNER

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Polipastra

Questa pizza è nata davanti a un banco del pesce, dove c'erano tanti polipi freschi e vivi, e pensai perché non creare una pizza col polipo che non sia banale.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:

farina Molino Caputo 500 g (40% Rossa, 40% Ricca, 10% Caputo 1, 10% Caputo 0)

acqua 300 ml

sale 10 g

lievito 2 g

Farcitura

polipo fresco 300 g

mozzarella 100 g

pomodori secchi 50 g

latte q.b.

panna q.b.

parmigiano q.b

basilico

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Mozzarella Cioffi

Parmigiano Parmareggio

Pomodori secchi Gustarosso

Latte Granarolo

Olio Torretta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Come prima cosa preparare l'impasto sciogliendo il sale e il lievito nell'acqua, dopo di che aggiungere la farina (io uso un mix di quattro farine) e impastare. L'impasto deve risultare liscio e morbido; far lievitare per circa 18 ore in appretto dopo fare lo staglio e far lievimaturare per altre 7 ore. Nel frattempo pulire per bene il polipo e tritarlo finemente; i pomodori secchi devono stare in ammollo in acqua per circa mezz'ora e quando si saranno ammorbiditi si tagliano a cubetti piccoli. In una padella mettere l'olio, una crema all'aglio e far saltare molto velocemente il polipo con i pomodori. Quando sarà cotto far raffreddare e nel frattempo in una padella mettere il latte, la panna e il parmigiano grattugiato. Il risultato finale deve essere una crema liscia e vellutata (se è troppo densa aggiungere il latte). Per comporre la pizza stendere il disco di pasta mettere la mozzarella e sopra il ragù di polipo; infornare e all'uscita un giro di crema di parmigiano, basilico e olio extra vergine.