



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002451 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 15:18

da PASQUALE CHIRICO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Rosso crostaceo

Pizza con astice, avocado e cipolle in carpione rivisitazione di Pasquale Chirico della ricetta originale di Heinz Beck

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

Impasto diretto 48-72 ore

900 g Farina 00 Caputo

100 g Farina tipo1 Caputo

30 g sale

600 g acqua

2 g Lievito

20 g Olio

Per la farcitura:

500 - 600 g astice

n. 1 avocado

50 g cipolla bianca

1 succo di lime

10 g rucola in foglia

1 alloro

100 ml vino rosso

30 ml aceto di vino rosso

q.b. pimento di esepette

q.b. olio extra vergine di oliva

q.b. sale

q.b. pepe in grani

Prodotti utilizzati

Farina 00 Caputo, Farina tipo 1 Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Legare l'astice ed immergere la testa in acqua bollente a 90° per qualche secondo. Successivamente lasciare riposare l'astice per circa mezz'ora. Grazie all'utilizzo di questa tecnica i muscoli dell'astice si rilasseranno e successivamente, una volta che la cottura sarà ultimata, la carne risulterà più morbida e tenera. Cuocere poi la coda dell'astice per 5 minuti e le chele 7 minuti in acqua a temperatura di 80°. Togliere l'astice dal carapace e tagliarlo a fette sottili. Marinarlo con succo di lime, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Conservare in un luogo fresco. Togliere la pelle, dividere a metà l'avocado ed estrarre il nocciolo. Con l'aiuto di un mixer a immersione frullare la polpa e condire con sale, pepe e qualche goccia di limone. Conservare in frigorifero. Pelare la cipolla bianca, tagliarla a fette sottili e immergerla in una marinata di vino rosso,

aceto di vino rosso, 1 foglia di alloro e pepe in grani. Lasciar macerare per circa mezz'ora. Scolare la cipolla dalla macinatura e conservare in un luogo fresco.

Cospargere la pizza precedentemente cotta con la crema di avocado. Adagiarvi le fette sottili di astice precedentemente marinato e la cipolla in carpione. Guarnire con foglie di basilico e rucola. Insaporire con del pimento di espelette.