



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002434 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 12:58

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Salmone instinct

L'idea è quella di ricreare storie di ingredienti che mescolati ed elaborati generano un nuovo concept di pizza "gourmet" abbinandola a tecniche di alta cucina. Questa pizza Istinto di salmone vuole essere un omaggio a questa straordinaria creatura, che durante la sua vita ritorna nel luogo dove è nata ricreando la vita, superando ostacoli e andando controcorrente e gli ingredienti che propongo sono usati per ricreare questo viaggio di sapori.

Julienne di salmone marinato agli agrumi messe sulla pizza, a forma di infinito, per ricordare che il loro ciclo, la loro indole sarà sempre quella di risalire il fiume per deporre le uova; con crosta di sesamo tostato per ricreare l'espressione di pelle dura in quanto in salmone è un pesce molto forte e resistente; crumble di pane alla mandorla aromatizzata al timo per ricordare la sabbia del fiume; bucce croccanti di melanzana essiccata che caratterizza l' amarezza che non tutti i salmoni riescono nell' impresa e per ricordare le alghe da fiume; mozzarella di bufala che indica col colore bianco il simbolo della "purezza" immutata che ha in questo caso la natura e le specie animali e anche la parte grassosa del salmone; sferificazione di agrumi che ricordano appunto le uova di salmone; aria al thè verde (zuccherato), quindi dolce, che aiuta il bilanciamento degli altri ingredienti (amaro della melanzana e acidità della sferificazione) anche perchè la dolcezza simboleggia la riuscita del viaggio, dell' impresa da parte del salmone.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 2 persone

Panetto di 250 g
1kg di farina 0 bio Caputo aggiunta di germe di grano
650 g
acqua 3%
25 g di sale
Lievito madre a coltura liquida attivato all'arancia idro 65%

Farcitura:

salmone 180 g
thè verde n. 1 bustina per infusione
crumble di pane alla mandorla e timo 80 g
arance n. 3
limone n. 1
mandarini n. 2
kit per sferificare
kit per l'aria al thè verde
sesamo nero tostato 6 g
melanzana n.1

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, mozzarella di bufala campana dop, salmone fresco norvegese, agrumi di Sicilia, sesamo, melanzane siciliane, thè verde giapponese Gyokuro

Strumenti di cottura

Forno a legna ,infusore per il thè verde, disidratatore per le bucce di melanzana.

Preparazione

Il salmone fresco viene prima abbattuto in negativo poi pulito e marinato con sale, zucchero, finocchietto ed agrumi. Creare le sfere con il kit di sferificazione, fare il crumble di pane e aggiungere il timo (in forno per 30 minuti a 100°), le bucce di melanzana vanno per 2 ore nel disidratatore oppure 4 ore a 70° nel forno elettrico; per l'aria al thè verde aggiungere la lecitina all'infusione e creare l'aria con il miniprimer, tostare il sesamo in una padella antiaderente.

Vino consigliato

Champagne dal Pommery Cuvèe Louise o un Dom Pérignon brut cuveè

La ricetta ha partecipato a:

Serata pizza e champagne al ristorante Da Vittorio 3 stelle Michelin a Brusaporto