



Ricetta N. RE003056 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Lug 2019 alle ore 15:11

da ANDREA MURU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sardegna

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sape

L'impasto è realizzato con un prefermento e rinfrescato con un blend di farine 0 e tipo 1 La farcitura viene preparata in cucina seguendo i passaggi di cottura e preparazione.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

6 kg Farina Tramonti oro (Molino Vigevano)

Prefermento

2.640 g Acqua (44% idratazione)

Prefermento

4 kg Farina tipo 0 Emilia (Molino Vigevano)

2 kg Farina tipo 1 fibre

3% Sale

5.540 g Acqua fresca

Pasta fillo:

100 g Acqua

200 g Farina 0

10 g Olio

q.b. Sale

Gusci di cozza

q.b. Olio

Farcitura:

70 g Vellutata di zucchine

n.7 Cozze

n. 3 Gamberi

70 g Calamari cotti

30 g Datterino giallo lafiammante (La Fiammante)

10 g Riduzione di bisque

n. 3 Gusci di cozza finti

q.b. Prezzemolo

q.b. Olio

Strumenti di cottura

Impastatrice e temperatura ambiente per l'impasto. Per le cozze una padella. Per i gamberi un forno combinato da cucina. La griglia per i calamari. Pentola per riduzione di bisque. Pentola e mixer per la vellutata di zucchine.

Preparazione

Preparazione prefermento: 6 kg farina vigevano tramonti, 2.640 g acqua 44% idratazione, tenere a 18° per 18 ore.

Preparazione impasto per 70 palline: rinfresco con blend di farina Vigevano tipo 0 emilia,(4 kg) tipo 1 oro fibra (2kg), aggiungere 5,540 g di acqua fredda e inserire il prefermento nell' impastatrice, quando arriva a 18° inserire il 3% di sale, appena sarà incordato rimuovere dall' impastatrice, fare una puntata di mezz'ora massimo e fare le palline, lasciare a temperatura ambiente per due ore e iniziare ad ammaccare il disco di pasta.

Preparazione pasta fillo: 200 g farina 0, 100 g acqua, 10 g olio, sale; mettere tutti gli ingredienti in una planetaria, impastare e rimuovere appena sarà incordato, avvolgere l'impasto in una pellicola e lasciare riposare per almeno 1 ora. Rimuovere dalla pellicola, spolverare il banco da lavoro con maizena e con l'aiuto di un matterello stendete finemente l'impasto, fare pieghe sempre aiutandosi con una spolverata di maizena fino ad ottenere 20 strati, appena sarà pronta utilizzare i gusci di cozza che abbiamo recuperato dalla cozza alla marinara, spennellare con un po' di olio i gusci, adagiare la pasta fillo sopra i gusci sagomandoli, mettere in forno per almeno 12 minuti a 150°, rimuovere i finti gusci di cozze e colorarli con il nero di seppia, far asciugare per almeno 20 minuti.

Lavare e tagliare a tocchi e sbollentate le zucchine, scolare dall' acqua quindi mixare e aggiungere olio e sale.

Pulire le cozze e prepararle alla marinara, poi sgusciare.

Preparare una pasta fillo, sagomare il guscio delle cozze, mettere in forno a 150° per 15 minuti, rimuovere i finti gusci di cozze e colorare con nero di seppia.

Pulire i gamberoni, rimuovere il carapace, pulire il gambero dall' intestino e metterli in forno per 3 minuti a 300°.

Preparare la riduzione di bisque con i carapace e le teste dei gamberi.

Farcitura per un disco di pasta: iniziare con la vellutata di zucchine, mettere i datterini gialli e poi i calamari grigliati, 7 cozze sparse sul disco, 3 gamberoni al centro e infornare ad una temperatura di 420° , appena avrà preso la colorazione desiderata e il disco di pasta si sarà asciugato (non seccato) mettete su un piatto e completate la pizza con la riduzione di bisque, e i 3 finti gusci di cozze al centro, olio e prezzemolo e servite.

Vino consigliato

Karmis cantina Contini