



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002405 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2018 alle ore 12:20

da NICOLA FALANGA

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Scarulella a mare

Una pizza in cui si ritrovano i sapori del mare e della terra in perfetto equilibrio. Scarola, pomodorini, stracciatella di bufala e tonno, olio evo e limone ne fanno un mix davvero unico per il palato.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.600 kg di farina tipo 1

1L di acqua fredda

35 g di sale fino di Trapani

0,05 g di lievito di birra

Farcitura:

120 g di scarola

4/5 pomodorini

100 g di stracciatella di bufala

70 g di tonno

Olio evo q.b.

1 limone

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Mettiamo la farina in un recipiente, versiamo l'acqua ma non tutta e il lievito e iniziamo ad impastare fino a formare un impasto compatto, prendiamo il sale e aggiungiamo il resto dell'acqua, continuiamo ad impastare fino ad avere un impasto solido, liscio e morbido, ricopriamo il tutto con un panno leggermente umido e lasciamolo lievitare.

Prendiamo le scarole, le puliamo e le depositiamo in un recipiente d'acqua calda, le lasciamo circa 1-2 minuti, giusto per renderle croccanti e per accentuare il loro colore; prendiamo i pomodorini, li laviamo e li tagliamo a rondelle.

La nostra stracciatella di bufala la lavoriamo con il limone del Vesuvio per darle un tocco in più di freschezza poi prendiamo il nostro tonno e lasciamo scolare tutto l'olio così da rendere il tutto più leggero.

Stendiamo il panetto di pasta.

In cottura mettiamo le scarole, condite, leggermente, con sale e olio, e i pomodorini. Inforniamo a 400°-420° per circa 1 minuto. All'uscita aggiungiamo la stracciatella di bufala, il tonno, l'olio extra vergine del Vesuvio e del bel basilico fresco.