



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003055 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Lug 2019 alle ore 18:53

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sfumatura rosso Mazara

Farina nuvola di Caputo impasto diretto 30 ore idro 70% pallina 260 g.

Gamberi di Mazara marinati al ribes rosso arance e limone, sabbia (crumble di pane bianco aromatizzato al timo sminuzzato finemente), polvere di pomodoro, maionese di ribes rosso con ristretto di gambero, fiori rossi, sferificazione e aria di champagne brut rosè.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g Farina Nuvola (Molino Caputo)

0,5 g Lievito

650 g Acqua

20 g Sale

Farcitura:

n. 5 Gamberi rossi marinati

Messi a marinare con il succo di ribes arance e limone dopo essere stati in abbartitore 24 ore

n. 1 Limone di Sorrento

Per marinatura

n. 2 Arance rosse

Per marinatura

100 g Pane bianco

Servito per fare la sabbia

5 g Timo

20 g Polvere di pomodoro

Ottenuto in essiccatore

200 g Ribes rosso

Per marinatura e per la maionese

1 Champagne brut rosé (Armand de brignac)

Per sferificazione e aria

50 g Olio evo

In aggiunta per la maionese al ribes

10 Fiori rossi eduli

Strumenti di cottura

Forno a legna, essiccatore, forno elettrico

Preparazione

Pulire i gamberi e marinarli con arance rosse e limone per 5 ore, fare un crumble di pane e aromatizzarlo col timo nel forno a 80° per 40 minuti, dopo sminuzzarli per ottenere la sabbia. Preparare l'algin e cloruro di calcio per la sferificazione allo champagne rosè e la lecitina per l'aria. Per la polvere di pomodoro tagliare i pomodori a 4 e privarli dei semi, metterli

nell' essiccatore per 20 ore a 60°, dopo sminuzzarli fin quando non sarà diventata polvere. Emulsionare con olio evo il ribes e setacciare il composto per ottenere una crema liscia.

Vino consigliato

Champagne Brut Rosè