



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000975**

**Registrata in data 02 Feb 2017 alle ore 09:35**

da **SALVATORE EMANUELE DI NUZZO**

## Stella marina

Una pizza con cinque punte differenti: una ricotta e salmone, una zucca e gamberetti, un'altra melanzane e cozze, una con la genovese di mare, e una con i polipetti alla luciana. Poi è rivestita al centro con frutti di mare misti e i pomodorini del piennolo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Panetto da 285 g idratazione 68% con doppia lievitazione

Ricotta 70 g

Salmone 10 g

Zucca 70 g

Gamberetti cotti al vapore e sgusciati 30 g

Melanzane a funghetto 50 g

Cozze cotte a vapore e sgusciate 30 g

Genovese di mare: olio e cipolla soffritti, con aggiunta di gamberi, calamari e polpo a tocchetti 50 g

Polipetti alla luciana: olio e aglio soffritti, con aggiunta di pomodoro e polipetti 50 g

Frutti di mare misti

Pomodorini del piennolo 30 g

Olio evo

### Preparazione

Panetto da 285 g lavorato a forma di stella aggiungendo gli ingredienti così come descritto nei vari spicchi.

La lievitazione è lunga e lenta, di almeno 48 ore.

### Vino consigliato

Greco di Tufo Mastroberardino