



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002450 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 16:08

da DIEGO TAFONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Stella nera

Pizza con impasto al nero di seppia farcita con seppie al limone, pomodorini gialli e rosse e julienne di verdure dell'orto

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

5 lt di acqua

g 250 sale

g 200 nero di seppia sterilizzato

kg. 8 di farina tipo 0

g 16 di lievito di birra.

Farcitura:

g 10 zucchine tagliate a julienne

g 10 sedano tagliato a julienne

g 10 carote tagliate a julienne

g 40 ciliegino rosso

g 40 ciliegino giallo

g 180 carpaccio di seppia

g 10 olio evo

g.20 succo di limone

g 2 prezzemolo tritato

Sale q.b.

Carpaccio di seppie

Limone di Sorrento

Pomodorini gialli

Pomodorini rossi

Verdure dell'orto

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta pronto far riposare l'impasto per 12 ore in cella lavorarlo a palline di g 300 cadauna e farlo riposare per altre 8 ore per poi usarlo per la lavorazione. Stendere il disco di pasta guarnirla con olio al profumo d'aglio e cuocerla.

Preparazione del carpaccio di seppie: sbollentare per 20 minuti 1kg di seppie già pulite; raffreddarle in acqua e ghiaccio per un' ora e affettarle sottilissime. Mettere in un recipiente con acqua e limone e 10 g di sale fino e mettere il tutto in frigo.