



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002433 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 11:47

da MICHELE PASCARELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sun&Sea

Con questa ricetta, per me che vivo a Londra, ho voluto rappresentare quello che più manca ad un italiano emigrato. Il sole ed il mare. Base con crema di pomodorino giallo del piennolo, fior di latte casertano, carpaccio di tonno, bottarga di muggine ed olio al limone di Sorrento.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1kg farina

700 g acqua

35 g sale

0,8 g lievito

Farcitura:

Fior di latte 80 - 100 g

Pomodorino del piennolo del Vesuvio giallo 60 - 80 g

Carpaccio di tonno 80 g

Bottarga di muggine 10 -15 g

Olio al limone q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto è realizzato con tecnica indiretta, con blend di farine 0 e 1, idratato al 70% con una lievimaturazione di circa 36 h. Stendere il disco di pasta, farcirlo con gli ingredienti sopra elencati nel seguente ordine: pomodorino giallo, fior di latte e cuocere nel forno a legna. All'uscita completare con carpaccio di tonno, bottarga grattugiata e qualche goccia di olio al limone.

Vino consigliato

Vino bianco fermo

La ricetta ha partecipato a:

London Pizza Festival