MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002232 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 13 Giu 2018 alle ore 12:15
da ROSSANO MASSA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Sardegna
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Terra Sarda

Su una base di pomodoro, ho aggiunto della mozzarella stracciatella, un gambero rosso, un asparago selvatico, un carciofo fresco fritto, della bottarga macinata, e infine un fiore di borragine

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto indiretto biga al 100%:
3 Kg Farina tipo 0 W 340
1350 ml acqua
1% lievito fresco.
Dopo circa 20 ore chiudo con:
600 g acqua e il 2,8% di sale.

Farcitura
60 g di polpa di pomodoro
250 g mozzarella stracciatella
n. 7 asparagi
n.7 gamberi rossi
n.18 petali di carciofi freschi
una spolverata di bottarga macinata
n.7 fiori di borragine

Prodotti utilizzati

Polpa di pomodoro, mozzarella stracciatella, gambero rosso, asparagi selvatici, carciofi freschi, bottarga, fiori di borragine

Strumenti di cottura

Friggitrice, forno a legna

Preparazione

Preparo la mia stesura, e su una base di pomodoro inforno a 380° (forno a legna), una volta cotta per bene la mia pizza, in uscita aggiungo della mozzarella stracciatella, aggiungo sopra dei gamberi rossi con arrotolato a questi ultimi degli asparagi selvatici sbollentati e conditi con dell'olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale, poi aggiungo dei carciofi freschi resi croccanti grazie a una breve frittura. Per concludere aggiungo una spolverata di bottarga grattugiata e aggiungo dei fiori di borragine per dare colore.

La ricetta ha partecipato a:

Pizze stellate 2018, Master pizza Champion 2018, pizze senza frontiere 2018