



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002315 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 09:55

da FABIO MANGANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trinacria DOC

Pochi ingredienti, tutti della mia amata Sicilia, in un connubio di gusti ineguagliabili sulla base di un dolce pesto trapanese, veli di Vastedda del Belice in contrasto al sapore di una buona mortadella Cinisara e la croccantezza dei pistacchi di Bronte sono la farcitura di un disco di sola farina di tipo 1 macinata a pietra, una farina 0 alla soia acqua, lievito, sale e olio. Impastati con un diretto lasciato maturare in frigo 48 ore e infornato ad una temperatura di 350° su forno a gas. Questa è la mia trinacria DOC

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 11 pagnotte di pizza da 280 g

1.100 ml di acqua

1kg farina tipo 1 macinata a pietra

700 g di farina 0 soia

1 g lievito di birra fresco

25 g sale

5 g miele

Farcitura:

n. 1 cucchiaino di pesto trapanese

100 g mozzarella fiordilatte

n. 5 fette di Vastedda della Valle del Belice tagliate sottili

n. 4 fette mortadella Cinisara

Pistacchi di Bronte q.b.

Mandorle sgusciate siciliane q.b.

Prodotti utilizzati

Pesto trapanese di mia produzione (pomodoro rosso armato, ricotta di pecora, pinoli, noci, grana e qualche fogliolina di basilico); prodotti Slow food: vastedda del Belice, mortadella Cinisara, pistacchi di Bronte e mandorle sgusciate siciliane. Farina tipo 1 macinata a pietra 5 Stagioni, farina 0 non solo soia 5 Stagioni, lievito di birra fresco, sale, miele Mille fiori e olio evo.

Strumenti di cottura

Forno a gas elettrico firmar.

Preparazione

Preparazione del pesto trapanese frullando i condimenti: pomodoro rosso, ricotta fresca di pecora, pinoli, noci, grana, sale, pepe, olio evo e basilico. Adagiare il pesto sul disco e successivamente aggiungere la mozzarella fiordilatte e infornare. A fine cottura disporre su di esso le fette di vastedda del belice, la mortadella cinisara, i pistacchi di Bronte e le mandorle.

Vino consigliato

Birra dieci di denari