



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001681

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 14:35

da VINCENZO FLORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Viaggio dall'Europa ai Caraibi

Una pizza che racchiude i profumi e i ricordi di un viaggio sensoriale tra Europa e Costa Rica.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

1 kg di farina di tipo 2 macinata a pietra
650 g di acqua pura
1 g lbf
30 g di lievito madre
25 g di sale marino fino integrale di Guerande
20 g di olio evo pugliese.

Per la farcitura:

500 g di baccalà mantecato
n. 1 mango verde
n. 1 lime verde
n. 18 noci pecan
sale nero delle isole Hawaii
salviananas
n. 6 pomodoro regina di torre canne presidio slow food
olio evo.

Prodotti utilizzati

Farina tipo 2 buratto molini Marino
Baccalà mantecato Friultrota di Andrea Salvin
Salviananas della azienda agricola Peperonzini Toritto.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Preparare l'impasto, farlo maturare per 40 ore a tc e poi 8 a ta, stirare il disco di pasta spennellare con olio evo e infornare, all'uscita con un sac a poche adagiare dei ciuffi di baccalà mantecato su ogni spicchio, poi il mango precedentemente affettato sottile e marinato con succo di lime e sale nero delle Hawaii, alla punta dello spicchio porre le fette di pomodoro e guarnire con la salviananas le noci pecan e l'olio evo pugliese.

Vino consigliato

Vino bianco Cre' vendemmia tardiva Cantine Vetrere