



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003026 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Lug 2019 alle ore 12:49

da VINCENZO FARINA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Emilia Romagna

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Vino Veritas

Impasto aromatizzato al lambrusco con farina di grano tenero e farina di riso del delta del po?; crema di Parmigiano 30 mesi, culatello, cips di mele, mostarda bolognese, polvere di culatello e riduzione di lambrusco. Questa pizza ci permette di fare un giro enogastronomico dell'Emilia Romagna.

Partiamo costeggiando le rive del Po dove viene prodotta la farina di riso, sostiamo a Reggio Emilia dove troviamo il Parmigiano Reggiano, ci dirigiamo verso Modena dove il prodotto che utilizziamo è il Lambrusco quindi direzione Parma dove il culatello è un prodotto di eccellenza, arriviamo infine a Bologna "la Dotta" dove dalla tradizione classica prendiamo la Mostarda Bolognese a cui in ultimo aggiungiamo cips di mele e miele raccolti sui colli bolognesi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

q.b g Farina di riso del delta del Po

1.250 kg Farina 0 w320/340

q.b ml Lambrusco

1 l Acqua

q.b Lievito disidratato

45 g Sale di roccia

Farcitura:

1 l Lambrusco

200 g Culatello

200 g Mele

200 ml Miele

q.b. g Mostarda bolognese

300 g Parmigiano reggiano 30 mesi (Parmigiano Reggiano)

50 g Fior di latte

Preparazione

Infornate culatello e mele tagliati sottili in due teglie con della carta forno ad una temperatura di 90 gradi per 6 ore. Riducete il lambrusco con il miele a fuoco basso raggiungendo una consistenza che crea un filo continuo quando viene versato, riscaldate dell'acqua a 75° gradi e versate il Parmigiano quanto basta per ottenere una crema delicata e non troppo compatta.

Dopo aver effettuato un impasto abbastanza idratato procedete alla stesura del disco, farcite con una base di crema di Parmigiano reggiano e fior di latte. Infornate ad una temperatura di 400 gradi e seguite la cottura per almeno 90 secondi. Ultimata la cottura farcite il tutto con culatello, cips di mela, mostarda bolognese, polvere di culatello, e riduzione di lambrusco.

Vino consigliato

Lambrusco Reggiano Doc "Concerto" - Medici Ermete