



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001732

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 13:55

da **MARZIA BUZZANCA**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Vitel tonnè

La mia pizza Vitel tonnè

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto

farina semintegrale 400 g

farina 0 200 g

40 di cristalli di sale

70 g di olio extravergine

60 g di acqua

1 kg di lievito madre

Per sei persone prendiamo un pezzo di vitello da 500 g (le prime fette non le useremo perché sono piccole).

n. 1 una carota

1/2 cipolla

n. 1 rametto di rosmarino

1/2 patata

n. 1 cucchiaio di sale per l'acqua della bollitura

n. 1 bicchiere di maionese

n. 1 pugno di capperi

tonno 180 g

n. 10 cipolline

n. 1 cucchiaio di olio

Insalata qualche ciuffetto a fetta di pizza

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Una volta preparato l'impasto farlo riposare qualche minuto nella cassetta e poi lavorare la pasta fino a farla diventare una palla liscia. Spianarla e poi formare delle palline da 250 g. Farle riposare qualche ora. Spianarle e metterle man mano in delle teglie di alluminio (vanno bene anche quelle usa e getta,) e farle riposare circa due ore. Sulla base mozzarella, dopo la cottura, si adagia l'insalata poi la fetta di vitello cotto 45 minuti a 80° poi si fanno ciuffetti di salsa preparata con maionese, tonno, capperi e cipolline sottaceto.

Poi si mettono i capperi giro d'olio e pepe aromatico.

Il vitello va cotto con sedano, cipolla, carota, lauro, rosmarino e sale affumicato.