



Ricetta N. RE002422 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 08:37

da DIEGO TRIBOLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Yunnan Summer - Dreaming of Italy

Il piatto non vuole essere un'innovazione per gli ingredienti usati, ma soprattutto rappresentare la nostalgia dei sapori italiani ricreandoli in un paese lontano. Base della pizza fatta con ingredienti e metodi napoletani, topping con sapori bilanciati e freschi tipici dell'Italian touch ma con anche l'uso di ingredienti locali che si adattano molto bene con quelli tradizionali nostri. Siamo nello Yunnan, a sud ovest della Cina, dove Cantina-Wine&Chat Italian Restaurant continua a cimentarsi nell'arduo compito di proporre i sapori tipici italiani agli abitanti del luogo e ai viaggiatori. Menzione particolare, siamo a 2000 mt sul livello del mare, quindi la lievitazione non è stabile e non funziona come ad altitudini normali, è molto più difficile panificare. Venite a trovarci e proveremo insieme!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina Molini Pizzuti Costa d'Amalfi

700 ml acqua (impasto a 23° con uso ghiaccio)

3 g lievito di birra fresco

25 g sale

Farcitura

Fiordilatte importato (al momento usiamo marca La Sicilia)

Carciofi sott'olio dello Yunnan (sono come quelli italiani)

Fettine sottili di Rubin (formaggio leggero fresco di capra dello Yunnan) q.b. solo per insaporire ma non troppo per non appesantire

Mozzarella di bufala q.b.

Prosciutto di Parma italiano q.b.

Rucola fresca coltivata da noi q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Molini Pizzuti Costa D'Amalfi - Carciofini locali o La Corvinia - Prosciutto di Parma Greci&Folzani mozzarella di bufala prodotta nello Yunnan da azienda Lesson- Sale italiano - Fiordilatte La Sicilia

Strumenti di cottura

forno a gas con pietra (l'utilizzo di forni a legna è proibito in città) - strumenti tipici per far pizze

Preparazione

Fatto l'impasto lasciamo lavorare il lievito 4 ore, poi facciamo le manette che aspettano dalle 18 alle 24 ore per poter essere utilizzate. Stendere il disco e farcire con fiordilatte, carciofi sott'olio dello Yunnan, fettine sottili di Rubin (formaggio leggero fresco di capra dello Yunnan) solo per insaporire ma non troppo per non appesantire, mozzarella di bufala. Prima di servire aggiungere prosciutto di Parma italiano e guarire con rucola fresca coltivata da noi.