



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001453

Registrata in data 17 Giu 2017 alle ore 10:44

da **CARLO SAMMARCO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Fior' di zucca e alici

Fior di zucca baby nostrani, datterino giallo, fiordilatte d'Agerola, alici fresche di Pozzuoli gratinate, una grattugiata di limone fresco di Sorrento e per finire un olio evo del Cilento.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg di farina tipo0 w 260

760 cl di acqua

1/2 g di lievito di birra

38 g di sale

Un panetto di impasto per pizza da 265 g

100 g di fiori di zucca baby nostrani

80 g di fiordilatte di Agerola

n. 4 alici fresche gratinate

50 g di datterino giallo

limone q.b.

olio evo q.b

Prodotti utilizzati

Verdura km 0 e pesce fresco

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Ossigenazione della farina

Mettere 700 cl di acqua con il lievito e impastare energicamente poi dopo 15 minuti aggiungere il sale con il restante dell'acqua poi far lievitare 24 ore.

Saltare in padella i fior di zucca, tagliare il datterino giallo, spinare le alici fresche e impannarle con pan grattugiato, prezzemolo e pecorino romano, grattugiare il limone fresco. Stendere il panetto di impasto per pizza e condire coi vari ingredienti quindi infornare.

Vino consigliato

Ca del bosco