



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001684

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 09:17

da MARCO BARLETTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Pescatora

Pizza classica napoletana, realizzata con un impasto di farina Caputo rossa a doppia lievitazione. Lievitata a temperatura ambiente per 20 ore circa. Stagliata e lievitata per altre otto ore prima dell'uso. Condita con pomodoro San Marzano dell'agro nocerino, frutti di mare freschi, pescato del giorno tra cui vongole veraci e cozze del mar Tirreno tutto saltato in padella con olio Evo, vino bianco, spicchio d'aglio e prezzemolo fresco, gamberetti e cannolicchio. All'uscita sottile pioggia di olio evo della penisola sorrentina, basilico fresco campano e spruzzata di prezzemolo fresco.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto

18 lt acqua fredda a 5°

23 kg farina Caputo Rossa

1 kg di sale fino

5 g lievito

Pomodoro San Marzano dell'agro nocerino 40 g

Frutti di mare freschi pescato del giorno tra cui vongole veraci 20 g

cozze del mar Tirreno 20 g

olio Evo

vino bianco

n. 1 spicchio d'aglio

gambero di Mazzara 20 g

cannolicchio 15 g

basilico fresco campano q.b.

prezzemolo fresco tritato q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro San Marzano

Olio EVO della penisola Sorrentina

pescato del giorno vongole veraci e cozze del mar Tirreno, cannolicchi e gamberi di Mazzara

Strumenti di cottura

Forno a legna con pietra lavica di Sorrento, portato a 460°

Preparazione

L'impasto di farina Caputo rossa a doppia lievitazione. Lievitata a temperatura ambiente per 20 ore circa. Stagliata e lievitata per altre 8 ore prima dell'uso. Alzare il panetto di pasta ben lievitato e pieno di aria con poca farina, stendere il disco di pasta portando tutta l'aria verso il cornicione. Stendiamo un cucchiaino pieno del pomodoro San Marzano, successivamente aggiungiamo i nostri frutti di mare freschi vongole veraci e cozze del mar Tirreno saltati in padella precedentemente con olio evo, prezzemolo fresco e vino bianco, successivamente gamberi e cannolicchi, basilico fresco, sottile pioggia di olio Evo e spruzzata di prezzemolo tritato.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Vino bianco della casa