



**Ricetta N. RE003098 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 16:59**

da **SALVATORE SICA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Marechiaro

Marechiaro, sito nel quartiere di Posillipo, è un piccolo borgo di pescatori a picco sul mare, il miglior modo per me di omaggiare questa località, era creare una pizza che con i suoi ingredienti semplici ma gustosi vi potesse far assaporare i tesori che la nostra terra e il nostro mare ci offrono.

Ho quindi utilizzato dello spada affumicato e due lavorazioni e tipi di pomodorini diversi, della polvere di olive nere e della citronette di limone per ottenere una combinazione di gusto e freschezza per il palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto :

1 kg Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)

30 g Sale fino

700 ml Acqua (70%)

0,40 g Lievito di birra

Farcitura:

50 g Pesce spada affumicato

120 g Provola di Agerola

110 g Crema di datterini gialli

20 g Polvere di olive nere di Gaeta

50 g Pomodorini ciliegini al forno

Q.b Citronette al limone

q.b. Basilico fresco

### Strumenti di cottura

Forno a legna, padella

### Preparazione

Prendere un chilo di farina e metterlo nell'impastatrice con uno 0.4 grammi di lievito. Far girare per circa un minuto per far sciogliere il lievito dopodiché mettere il 50% d'acqua per 8 minuti in prima velocità poi finiti gli 8 minuti, mettere la seconda velocità per 5 minuti e aggiungere piano piano l'ultimo 20% di acqua per arrivare al 70% di idratazione, dargli gli ultimi 2 minuti di macchina e aggiungere il sale.

Crema di datterini gialli: far soffriggere in una padella aglio e olio, aggiungere crema di pomodorini gialli, del basilico fresco, salare e far cuocere 10 minuti.

Pomodorini al forno: tagliare a metà predisporre su una teglia con carta da forno, condire con olio, sale e un pizzico di zucchero, infornare a 200° per circa 8 minuti.

Polvere di olive nere di Gaeta: denocciolare le olive fare asciugare per bene, predisporre su teglia con carta da forno, infornare per 10 minuti, farle raffreddare e sbriciolare.

Trancio di spada affumicato: affettare un trancio di spada cercando di ottenere delle fettine sottili di circa 8 g l'una.

Citronette al limone: spremere il succo di un limone salare q.b, sciogliere il sale con l'aiuto di una frusta, aggiungere a filo

dell'olio extravergine d'oliva e pepe.

**Vino consigliato**

Biancolella d'Ischia DOC