

Pizza di salchicha fresca y girgolas



Ingredientes

Antipasto

Alcauciles: 4 Unidades

Salmón ahumado: 1/2 k

Tomates Perita: 3 Unidades

Huevas de pez lumpo negro: 100 grs.

Queso Crema: 500 grs.

Eneldo: 1 Atado

Sardinas frescas: 10 Unidades

Ciboulette: 1 Atado

Burratas: 2 Unidades

Pepino: 1 Unidad

Huevas de pez lumpo rojo: 100 grs.

Limones: 10 Unidades

Apio: 1 Planta

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Vieiras: 10 Unidades

Para el Pan

Levadura: 15 grs.

Leche tibia: 350 cc

Sal: 30 grs.

Azucar: 1 cdita.

Manteca: 50 grs.

Harina: 1/2 k

Para la masa

Agua tibia: 500 cc

Levadura fresca: 4 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: 30 grs.

Harina: 700 grs.

Sémola: 300 g

Para la salsa

Tomate perita en lata: 1/2 Kg.

Albahaca: 1 Paquete

Pizza di salchicha

Peperoncino:

Salchicha parrillera: 1 k

Girgolas: 1000 g

Mozzarella: 500 g

Preparación de la Receta

Pizza di salchicha fresca y girgolas

- Colocar en bowl todos los ingredientes
- Amasar el tiempo necesario hasta que la masa este homogénea
- Dejar *leudar*, tapado con un repasador dentro de un bowl
- Hasta 6 horas en un lugar húmedo, con una temperatura tibia y constante
- Luego crear bollos de entre 180 y 220gr de masa y dejar *leudar* de 2 a 3 horas más.
- Verter los tomates en un bowl triturar con la mano, agregar *albahaca* picada, colocar sal y aceite de oliva
- Triturar todo junto con la mano hasta que se forme una pulpa entera como si fuera una mermelada
- Tomar un bollo y estirar la masa en forma circular hasta que este liso y finito
- Con un cucharón de alrededor de 250gr colocarle la salsa en forma circular sobre la pizza
- Colocarle la *mozzarella*
- En sartén poner las salchichas en pequeños pedacitos con un chorrito de aceite
- Vamos cocinándolo de a poco, luego hacemos tiras de girgolas y las colocamos dentro del disco
- El agua de los *hongos* va a ayudar a hacer una salsa
- Colocar esta preparación sobre la pizza y llevar al horno
- Cocinar medio minuto de cada lado y servir

Antipasto de Maria Antonieta

- Amasar todos los ingredientes colocando primero el *harina*, luego la *levadura* diluída en la leche y, por último la *manteca*, la sal y el azúcar
- Colocar en un molde enharinado y enmantecado, dejar *leudar* hasta duplicar su volumen
- Desgasificar y dejar *leudar* hasta que recupere su tamaño original
- Llevar al horno a 180° durante 15´ o hasta que dore
- Dejar descansar y cortarlo para acompañar el *Antipasto* de María Antonieta.

- Para el antipasto

- Cortar las verduras y las hierbas en diferentes tamaños y mezclarlos con el queso blanco
- Abrir las burratas y condimentarlas con sal, pimienta y aceite de oliva
- Servirlas junto con los caviars y el *salmón* ahumado
- Limpiar las sardinas y marinarlas con *jugo de limón*, aceite de oliva, sal y peperoncinos
- Dejar *marinar* por 30 minutos.

- Preparar los mismos con los vieiras dejándolas *marinar* por 1 hora.
- Servir las sardinas sobre tostadas de *focaccia*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-di-salchicha-fresca-y-girgolas>