Pomì
O Così. O Pomì.

Stella multi gusti

Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 80g
- Farina 0: 250g
- Latte: 80g
- Lievito secco di birra: 3g
- Olio extravergine di oliva: 20g
- Sale: 5g
- Zucchero: 5g

Per Guarnire

- Chicchi di mais: 70g
- Chicchi di ribes: a piacere
- Gamberetti già cotti: 100g
- Insalata iceberg: q.b.
- Maionese: due cucchiai
- Olive verdi tritate: 70g
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Preparare l’impasto: versare in ciotola la farina unire il lievito, lo zucchero il latte e l’acqua lavorare con un cucchiaio di legno coprire e lasciare riposare coperto con pellicola dieci minuti.
2. Trascorso il tempo aggiungere olio e sale, lavorare fino ad ottenere un impasto liscio elastico ed omogeneo.
3. Rimettere in ciotola e lasciare riposare fino al raddoppio, occorreranno circa due ore.
4. Versare la passata in ciotola e condirla con olio e sale a piacere.
5. Riprendere il panetto, dividerlo in tre porzioni.
6. Ungere bene uno stampo a stella , adagiare il primo impasto stendendolo con le mani facendolo arrivare fino ai bordi, distribuire un po’ di **passata bio Pomì** e a seguire le olive, coprire con un secondo strato di pasta, versare il pomodoro e questa volta aggiungere il mais.
7. Ricoprire con l’ultimo strato, fare riposare circa 30 minuti. Condire con il pomodoro bucherellare i tre strati con una forchetta e cuocere nel forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti.
8. Una volta tolta dal forno lasciare raffreddare. Nel frattempo preparare la salsa rosa aggiungendo alla maionese un cucchiaio di passata bio Pomì.
9. Estrarre la stella dal contenitore, adagiarla sul piatto di portata, spalmare la salsa rosa sulla superficie adagiare l’insalata iceberg i gamberetti e decorare con i chicchi di ribes.
10. Portare in tavola e gustare.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 400g