



Ricetta N. RE002379 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Lug 2018 alle ore 10:58

da CARMINE MAURO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

'900

Un ripieno fritto con impasto integrale farcito con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano reggiano e provola

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

2 kg di farina integrale

50 g farina 0 americana

20 g lievito

50 g sale

Farcitura

Provola 80 g

Pomodorini 100 g

Rucola 50 g

Scaglie di Parmigiano reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano reggiano

Preparazione

Mettere nell'acqua il sale, il lievito e poi le due farine. Lasciare riposare 15 minuti e poi si procede allo staglio dei panetti da c.a 250 g ciascuno che si lasciano lievitare 12 ore a t.a. Stendo il panetto e lo farcisco con la provola a pezzettini, i pomodorini gialli o rossi del piennolo (come si preferisce), la rucola e le scaglie di Parmigiano reggiano e richiudiamo. Poi immergere in olio bollente e lasciare cuocere fino a che non è bella dorata.