



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001714

Registrata in data 16 Ago 2017 alle ore 09:33

da **BERNARDO SOLLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Basilicata

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Arreganate

Le patate raganate o arraganate sono un piatto tipico del Sud Italia e, in particolare, della Basilicata. Il nome sta a indicare la gratinatura delle patate e fa riferimento, inoltre, al loro condimento a base di origano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

1,7 kg farina

0.2 g lievito

50 g sale

Farcitura

10 patate

n. 3 pomodori

n. 3 cipolle bianche o rosse

pecorino

origano.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto in autolisi: nella prima fase acqua al 55% e farina, il pre-impasto riposa per 4/5 ore, dopodiché aggiungo in percentuale 2.5% di sale, 1% lievito, e il restante dell' acqua fino ad arrivare al 68% di idratazione. Per preparare al meglio questa pietanza, è importante tagliare a fettine uniformi le patate, le cipolle e i pomodori; sono gli ingredienti molto semplici, appartenenti alla tradizione contadina, che fanno di questo piatto una vera bontà rustica senza tempo.

Vino consigliato

Morellino di Scansano