



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002371 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Lug 2018 alle ore 15:24

da MARIANNA IAQUINTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Entrè

Focaccia senza glutine cotta al forno e condita all'uscita con una fetta di prosciutto crudo di Parma a fiore, mozzarella di bufala, pomodoro, rucola, olio e glassa all' aceto balsamico..

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 250 g

Acqua 190 g

Olio 5 g

Sale 12 g

Lievito madre (criscito) 7-8 g

Farcitura

n. fetta di prosciutto crudo di Parma a fiore

50 g di mozzarella bufala

n. 2 fette pomodoro

olio evo q.b.

glassa all'aceto balsamico

rucola q.b.

Preparazione

Una volta pronto l'impasto inforniamo la focaccia con olio e all'uscita la accompagnamo con una fetta di prosciutto crudo di Parma a fiore, mozzarella di bufala, pomodoro, olio, glassa all'aceto balsamico e rucola.