



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001193

Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 11:23

da **GIOVANNI LUBERTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Venere

La mia Venere vi porterà nell'Olimpo!

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Per la farcitura:

30 g. Stracciata di muscolo di vitello

2 Uova

Sale q.b.

Pepe q.b.

60 g. Mozzarella di bufala campana D:O:P:

10 g. Grana padano

1 filo Olio evo

Crema di melanzane

Prodotti utilizzati

Stracciata di muscolo di vitello

Mozzarella di bufala

Grana Padano

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Bollire il muscolo di vitello, poi tagliarlo a straccetti e saltarlo in padella con burro, uova, sale e pepe.

Tagliare la mozzarella a Julienne, stendere l'impasto versare l'olio evo e aggiungere il parmigiano a pioggia e poi la mozzarella ed infornare il tutto. A metà cottura espandere piccoli pezzi di straccetti cotti precedentemente a fracassè. Decorare successivamente con crema di melanzane.

Vino consigliato

Aglianico beneventano rosso.