



Ricetta N. RE001562

Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 11:45

da **MARCO DI PIETRO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Romana 100%

Impasto in biga 72 ore di lievitazione. Mix di farine, farro, semola e riso. 90 % di idratazione e tutto il sapore del fiordilatte, crema di asparagi, pancetta, parmigiano e mentuccia romana.

Tempo di preparazione: 72 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

90 g di biga

65 g di farina

2 g di sale

1 g olio

85 ml acqua

Farcitura

100 g di fior di latte

n. 4 fette di pancetta

30 g parmigiano

40 g di crema di asparagi

n. 4 foglie di mentuccia romana

Prodotti utilizzati

Farina Pinse

Re mozzarella fior di latte

Parmigiano Reggiano

Crema di asparagi Demetra

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Impastare e fare una precottura a 300°, condire con fior di latte, crema di asparagi, pancetta, parmigiano e quindi rimettere in forno a 320° e appena pronta guarnire con le foglie di mentuccia romana.