



Ricetta N. RE001723

Registrata in data 19 Ago 2017 alle ore 21:11

da STEFANO MIOZZO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Soavemente

Il Soave, è un vino caratteristico veronese. Ho voluto legare questo prodotto ad altri ingredienti, alcuni dei quali territoriali. Tra questi l'asparago di Arcole aromatizzato alla camomilla, uno dei marcatori che richiama il bouquet olfattivo tipico di questo vino.

Tempo di preparazione: 36 ore

Ingredienti per 1 persone

Pre impasto:

1 kg di farina w 360 idratata all'80%

acqua q.b.

Soave q.b.

10 g lievito

Impasto:

1 kg di farina w 330

5 g lievito

q.b. acqua e Soave

40 g olio Evo

40 g sale.

Prodotti utilizzati

Asparago di Arcole

Mozzarella Caseificio La Mortaretta

Burrata affumicata pugliese Caseificio Palazzo

Astice blu Jesolo pesca

Soave di Cantina di Soave.

Strumenti di cottura

Forno elettrico Morello

Preparazione

Una volta terminato l'impasto infornare e cuocere per 80-90 per cento della cottura. Farcire con polpa di riccio, mozzarella fiordilatte e asparago aromatizzato alla camomilla e infornare ultimando la cottura. Una volta sfornata farcire con i restanti ingredienti.

Vino consigliato

Metodo Classico Durello Lessini di Corte Moschina.