



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001031

Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 09:32

da BERNARDO SOLLO

Alla carbonara 2.0

Di tradizione romana ma chissà se su di un disco di pasta napoletano riesce a stupirvi.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

1,7 kg farina

0.2 g lievito

50 g sale

Farcitura

40 g pancetta arrotolata speziata

n. 1 uovo

30 g cipolla rossa

Prezzemolo q.b.

Pecorino romano q.b.

80 g mozzarella di bufala

30 g funghi champignons

Olio evo

Preparazione

Iniziare con l' impastare acqua, farina, sale e lievito.

Raggiunto il punto di pasta desiderato lasciare l'impasto in massa a riposare per il tempo necessario e poi proseguire con lo staglio panetti di circa 270 g. Dopo la stesura del disco di pasta condire con pancetta, trito di cipolla, uovo battuto con pepe e sale, champignons e mozzarella di bufala. Infornare 90 secondi circa (in forno a legna 450°) fuori cottura aggiungere il prezzemolo, scaglie di pecorino, olio evo.