



Ricetta N. RE001471

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 14:14

da CARMINE PADUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

All'ombra del Vesuvio

Impasto con bland di farine svolto con una doppia lievitazione a 36 ore e temperatura controllata.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

25 kg di farina

17,5 litri di acqua

800 g di sale

20 g di lievito

Panetto 270 g

Pomodoro San Marzano 20 g

Pomodorini gialli del piennolo 30 g

Pomodorini datterini 30 g

Melanzane a funghetto 30 g

Salsiccia di maialino nero casertano 40 g

Fior di latte di Agerola 70 g

Provolone del monaco 30 g

Olio evo 5 cl.

Basilico

Prodotti utilizzati

pomodoro San Marzano

Pomodorini gialli del piennolo

Salsiccia di maialino nero casertano

Provolone del monaco

Fiordilatte di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta iniziare col pomodoro San Marzano poi aggiungere entrambi tipi di pomodorini quindi passiamo alle melanzane, poi il fiordilatte, la salsiccia, il provolone del monaco ed infine dopo la cottura olio evo e basilico.

Vino consigliato

Birra Fisher