



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000598

Registrata in data 02 Ago 2016 alle ore 22:00

da DOMENICO VICINANZA

"A' mimmarell"

Zeppola salata al forno (condimento a proprio piacimento) in versione estiva con pomodoro sorrentino, burrata di bufala e alici salate di Cetara.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

110 g di acqua
100 g di burro
105 g di farina (debole)
187 g di uova intere
1 g di sale
n. 2 pomodori sorrentini
200 g di burrata
n 20 alici dissalate
basilico q.b.

Preparazione

Lasciate bollire in un tegame acqua, burro e sale. Unite la farina, setacciata, insieme e lasciate asciugare il composto sul fuoco mescolando delicatamente con un cucchiaino fino a staccarsi omogeneamente dal tegame.

Mettete il composto in una planetaria per 1 minuto e aggiungete le uova un po' alla volta.

Usando un sac a' poche modellate sulle teglie la forma che preferite e cuocete in forno a 220° per 12' (aprite per pochi secondi in modo che esca l' umidità e continuate la cottura per altri 3'. Lasciate riposare per qualche minuto, poi tagliate e farcite come vi pare.

Suggerimento fresco, estivo: pomodoro sorrentino, treccia o burrata di bufala alici salate di Cetara e salsa di basilico.

Vino consigliato

Bollicina