MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002111 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 16 Mag 2018 alle ore 12:04
da MAURO PIROZZI

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Boracay

Il nome è dedicato alla spiaggia delle Filippine dove sono stato in viaggio di nozze con mia moglie e qui ho provato per la prima volta questa salsiccia che mia moglie oggi mi prepara per ricordare quei giorni.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 10 panetti:
farina 1.6 kg
1 lt di acqua
50 g sale
2 g lievito di birra.

Farcitura:
un mestolo di pelati mischiati con un cucchiaino di 'nduja calabrese
30 g fiordi latte
100 g caciocavallo podolico
una decina di foglie di menta
olio evo q.b.
n. 2 salsicce fatte in casa marinata in stile filippino.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: aggiungere all'acqua il lievito ed un po' alla volta la farina e per ultimo il sale; impastare per 15 minuti e fare riposare 5 minuti, quindi prepariamo i panetti e lasciamo lievitare per 18 ore.
Poi stendiamo il panetto e lo condiamo con il mestolo di pomodoro pelato precedentemente mischiato con la n'duja, aggiungiamo i pezzetti di fiordi latte e metà del caciocavallo, qualche foglia di menta ed i pezzetti di salsiccia di suino (precedentemente marinata alla filippina cioè con aceto di canna da zucchero, aglio, sale, pepe e zucchero di canna) ed un giro di olio. A metà cottura aggiungere il resto del caciocavallo e all'uscita il resto della menta.

Vino consigliato

Birra alla spina Weiss un pò fruttata