



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003447 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Dic 2020 alle ore 10:05

da VINCI COPPOLAS

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Boris Johnson Canapa e Spirulina

Impasto alla canapa e alga spirulina, tacchino, pancetta affumicata, provola affumicata, cipolle rosse caramellate, basilico e marmellata di ciliegie.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Biga corta con farina Caputo rossa (Mulino Caputo)

1 l Acqua

500 g Farina 280 W

1200 g Farina di canapa

100 g Alga spirulina in polvere

Farcitura:

500 g Fiordilatte

200 g Scamorza affumicata tagliata a cubetti

200 g Cipolla caramellata

200 g Pancetta affumicata

200 g Tacchino arrosto

100 g Marmellata di ciliegie

Strumenti di cottura

Forno misto gas e legna, una padella piccola.

Preparazione

Per l'impasto: 1 litro d'acqua, 500 di farina w 280, 1200 farina di canapa, 100 grammi di alga spirulina in polvere. Per caramellizzare la cipolla usare una padella piccola, 1 cipolla rossa, 2 cucchiaini da cucina di zucchero in 1 centimetro di acqua, far bollire per circa 15 minuti a fuoco medio.

Vino consigliato

Vino rosso o birra scura tipo Guinness