



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001243

Registrata in data 08 Set 2017 alle ore 14:22

da **ANDREA SPIRITO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Boschetto

Boschetto perchè richiama alla mente i profumi ed i sapori del bosco.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

105 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,5 lievito.

Per la farcitura:

crema di funghi e patate (150 g di funghi, 150 g di patate da bollire in 150 ml di latte, sale e pepe q b.)

50 g funghi

50 g patate

n. 2 provoline a ciliegino

n. 2 fettine di speck

pancetta a cubetti 20 g

olio evo q.b.

rosmarino q.b.

basilico q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco e aggiungere 5-6 cucchiari di crema di funghi e patate preparata in precedenza. Poi i funghi, qualche fettina di patata, la provola ciliegina tagliata a fettine, poi lo speck e la pancetta a cubetti.