



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002311 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 10:15

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bosco quarto

Preparare la biga con
3 kg farina
1350 g acqua
7 g lievito secco

Impasto

7 kg di farina con la biga
6.300 g d'acqua
3% di sale
3% di olio extra vergine

Farcitura

50 g di passata di pomodoro
100 g di fiordilatte
80 g di melanzane grigliate
70g di cacio cavallo

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Fiordilatte d'Agerola, passato di pomodoro, melanzane grigliate e cacio cavallo.

Prodotti utilizzati

Passato di pomodoro Italmil, fiordilatte di Agerola, caciocavallo salumificio San Michele e melanzane grigliate.

Strumenti di cottura

Forno rotante Morello

Preparazione

Preparare la biga con 2 kg farina, 900 g acqua, 7 g lievito secco e far lievitare per 16 ore. Impasto 8 kg farina con la biga, 6.100 g d'acqua, 3%di sale, 3% di olio extra vergine. Stendere il panetto, spalmare la passata di pomodoro e aggiungere il fiordilatte, le melanzane e il cacio cavallo e infornare.

Vino consigliato

Vino rosso cantine CONTI zecca