



**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