



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001587

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 09:32

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caramellati &co

Pasta bianca con ricotta di cestino, mascarpone, bufala, pomodorini caramellati del Vesuvio sia rossi che gialli, pesto di basilico, olio evo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

250 g di farina di tipo 0 con germe di grano,

250 g di farina di tipo 1

1,350 ml di acqua

15 g di sale integrale

0,25% di lievito di birra sul peso della farina

280 di impasto

50 g bufala

30 g mascarpone

30 g ricotta di cestino

pomodorini gialli e rossi del Vesuvio caramellati q.b.

trito di basilico q.b.

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Bufala Reccia.

Ricotta di cestino la Donzelletta

Pomodorino di casa Carbone

Olio evo di casa Barone

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto indiretto con biga, preparato con farina di tipo 1 e 0,25% di lievito di birra sul peso della farina, e con l'aggiunta di sale integrale. Lievitazione di 36 ore. Stendere il disco e riporre tutti gli ingredienti.