



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002281 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 15:52

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cartolina al gorgonzola

Una cartolina dal sapore intenso con speck, gorgonzola dop, fiordilatte di Agerola, rucola, noci, scaglie di Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

150 ml acqua

260 g Farina tipo 1

8 g di sale fino

0,5 lievito di birra.

4 panetti da 100 g

Farcitura

30 g di speck

20 g di gorgonzola dop

30 g fiordilatte di Agerola

6 g olio evo

20 g di rucola

10 g di noci

8 g di scaglie di Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti per ottenere un impasto al 65% di idratazione e fare lievitare 24 h a temperatura ambiente. Stendere il panetto dandogli la forma della cartolina e condire.