



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002896 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2019 alle ore 11:35

da VINCI COPPOLAS

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Elizabeth prima

Purea di patate al forno con rosmarino, pancetta affumicata, zucchine grigliate, pomodorini, provola affumicata, cipolla rossa di Tropea, fior di latte di Agerola, Parmigiano reggiano 24 mesi .Farina tipo 0 macinata a pietra con germe di grano

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

Impasto:

1 l Acqua

1600 g Farina "00"

3 g Lievito fresco

40 g Sale rosa tibetano

Farcitura:

5 Patate media grandezza

2 Zucchine

2 Cipolle rosse di Tropea

250 g Provola

500 g Pomodorini

Prodotti utilizzati

Cipolla rossa di Tropea, Parmigiano reggiano

Strumenti di cottura

Forno rotante misto gas legna o forno elettrico temperatura di almeno 280°.

Preparazione

In una ciotola versare 1 litro d'acqua e 40 grammi di sale, aggiungere la farina lentamente, grigliate le zucchine, lessate le patate e schiacciatele con una forchetta e passatele al forno per circa 10 minuti con un filo d'olio.

Vino consigliato

Birra o vino rosso

La ricetta ha partecipato a:

Nessun concorso