



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001521

Registrata in data 06 Lug 2017 alle ore 09:41

da SARA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Costiera Amalfitana

Una montanara creata in onore di festa a Vico 2017 e della terra che mi ha ospitata. Esteticamente può sembrare anonima, ma quando si assaggia si sprigionano tutti i sapori facendoci percorrere l'intera costiera. Nell'impasto infatti troviamo zest di limone di Amalfi, inconfondibile per il suo aroma e profumo, e una volta frita aggiungo del datterino giallo e una nebulizzazione di colatura di alici di Cerata è una foglia di basilico. Provare per credere!

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 25 persone

Per 25 finger food:

1,1 kg di farina Fioreglut Caputo

1 lt di acqua

2 g di lievito

45 g di sale.

Farcitura:

Zest di 1 limone di Amalfi

1 kg di datterino giallo

50 ml di colatura di alici di Cetara

n. 25 foglioline di basilico.

Prodotti utilizzati

Caputo fioreglut

colatura Delfino

Datterino Così com'è

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Impastare la montanara con un classico impasto di pizza napoletana e far lievitare e maturare per almeno 24 h.

Cuocere in un buon olio e alla giusta temperatura per 1-2 minuti circa. Farcire e bon appétit!

Vino consigliato

Un buon vino bianco.