



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000709

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 15:53

da ROLANDO MIROBALLO

Cuore di soffritto

Ripieno al forno con soffritto napoletano (zuppa forte)

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 g Acqua

170 g Farina

6 g Sale

2 g Lievito

Farcitura

80 g Soffritto Napoletano

60 g Fiordilatte

Pomodoro pelato schiacciato q.b.

Basilico

Preparazione

Impastare gli ingredienti per 14 minuti, far lievitare la massa ottenuta per 6 ore a temperatura ambiente, nel frattempo preparare gli ingredienti e il forno. Stendete il panetto lievitato e farcire nel centro con il fior di latte e il soffritto. Richiudere a mo' di mezzaluna e aggiungere il pomodoro pelato qualche foglia di basilico qualche tocchetto di fiordilatte. In forno per 4 minuti.