



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000189

Registrata in data 14 Gen 2016 alle ore 10:38

da GAETANO GIGLIO

CUORE NERO

Il profumo del tartufo nero, la prelibatezza e la morbidezza della pancetta arrotolata, il sapore inconfondibile delle scaglie di parmigiano reggiano, la croccantezza irresistibile delle mandorle, il contrasto dolce ma mai invadente del miele e come non citare l'olio evo delle terre pugliesi?

Non è un sogno è la nostra cuore nero, sotto una piccola montagna di bontà si nasconde il vero sapore della terra: il tartufo.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 disco di impasto
Ricotta per farcire il cornicione
Salsa al tartufo nero
Pancetta arrotolata
Fior di latte di Agerola
Scaglie di parmigiano reggiano
Mandorle tritate
Olio evo
Basilico
Gocce di Miele.

Preparazione

Stendere il panetto, distribuire la ricotta all'estremità per riempire quindi il cornicione.

Spalmare la salsa al Tartufo Nero e coprire con fior di latte.

All'uscita coprire con pancetta arrotolata, pioggia di scaglie di parmigiano, mandorle tritate, olio evo e gocce di miele.