



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002348 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 13:03

da NICOLA FALANGA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Don Pasquale

Decisa, delicata e fresca.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.600 kg di farina tipo 1

1L di acqua fredda

35 g di sale fino di Trapani

0,05 g di lievito di birra

Farcitura:

n. 2 zucchine

100 g di fior di latte

n. 6 fiori di zucca

n. 5 pomodorini

60 g di pancetta arrotolata

olio evo

conciato romano

menta q.b.

Prodotti utilizzati

Az.Agricola Nanninella: zucchine e fiori di zucca, Caseificio Aurora: fior di latte di Jersey, Az.Agricola Gioli: pomodorino giallo varietà giagiù del Vesuvio, Az.Agricola Le Campestre: conciato romano, Az.Agricola Villa dora, olio extravergine del Vesuvio

Strumenti di cottura

Padella e forno

Preparazione

Mettiamo la farina in un recipiente, versiamo l'acqua ma non tutta e il lievito e iniziamo ad impastare fino a formare un impasto compatto, prendiamo il sale e aggiungiamo il resto dell'acqua, continuiamo ad impastare fino ad avere un impasto solido, liscio e morbido, ricopriamo il tutto con un panno leggermente umido e lasciamolo lievitare.

Prediamo le nostre zucchine già ben lavate e tagliamole a rondella, spadelliamole in un trito di cipolla e un filo d'olio, nel frattempo che sono in cottura, prendiamo i pomodorini e tagliamoli a 4 parti, puliamo i nostri fiori di zucca, una volta cotte le zucchine mettiamole nel mixer aggiungendo la menta fresca fino a creare una vellutata. Una volta raffreddata stendiamo il nostro panetto di pasta ben lievitato e mettiamo la nostra crema, aggiungiamo i fiori di zucca, pomodorini e fior di latte, una volta cotta nel nostro forno ad una temperatura intorno ai 400/420° ,all'uscita aggiungiamo la nostra pancetta bella saporita e il nostro conciato romano bello sapido e piccantino, un filo d'olio a crudo.