



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002372 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Lug 2018 alle ore 14:38

da VINCENZO CAPASSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fagottino principe

Un fagottino con salsiccia, melanzane a funghetto e fior di latte di Agerola, servito su un letto di pomodorino pachino, rugola e scaglie di Parmigiano Reggiano. Il pannello è di 280 g creato con una miscela segreta di farine Polselli.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 l di acqua

60 g sale

600 g farina 0

250 g farina 00

1 g lievito

24/30 ore di lievitazione

Farcitura

60 g salsiccia

40 di pachino

30 di Parmigiano Reggiano

60 di fior di latte di Agerola

60 g melanzane a funghetto

olio evo q.b.

Nel piatto

un letto di pomodorino pachino

rugola

scaglie di Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: nell'acqua a temperatura ambiente dai 18° ai 20° sciogliamo il lievito sbriciolandolo con della farina e iniziamo a procedere con la farina, secondo una miscela che tramandiamo da generazioni, poi si mette il sale e dopo una ventina di minuti finita la dose di farina si inizia la stagiatura. I pannelli non sono più grandi di 270 - 280 grammi. La pasta avrà almeno 24 ore di lievitazione prima che sia servita al cliente.

Stendo il panetto dando una forma allungata tipo baguette e poi la farcisco con la salsiccia, il fior di latte, le melanzane a funghetto e lo richiudo.

Lo spennelliamo con l'olio e inforniamo a bocca di forno per cuocerlo lentamente. All'uscita lo serviamo su un letto di

pomodorino pachino, rugola e scaglie di Parmigiano Reggiano.