



Ricetta N. RE001787

Registrata in data 10 Set 2017 alle ore 16:10

da GIUSEPPE VESI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Fantasia di colori e sapori

insieme di colori e sapori che al meglio descrivono ed esaltano i prodotti del territorio della Campania

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

580 g di farina macinata a pietra di tipo 1 non ricostituita.

412 cl di acqua

17 g di sale

30 g di biga

Farcitura

480 g di Fior di latte di Agerola

200 g di ricotta di bufala campana di Aversa

320 g di pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop

320 g di pomodorini gialli del Vesuvio

320 g di pomodorini di Corbara dei Monti Lattari

Basilico fresco

Olio extra vergine di oliva

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola

Ricotta di bufala campana di Aversa

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop

Pomodorini gialli del Vesuvio

Pomodorini di Corbara dei Monti Lattari

Basilico fresco

Olio extra vergine di oliva

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare acqua, farina e sale. Aggiungere la biga impastare e ricavarne 4 panetti di circa 250 g. Lasciare lievitare per 48 ore a temperatura controllata. Una volta pronta, stendere il disco di pasta, aggiungere il Fior di latte i tre tipi pomodorini e la ricotta a fiocchi(usare sac a poche), basilico e un filo di olio e infornare.