



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000982

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 17:23

da FRANCESCO MINIERI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Faraglioni

Una crema di formaggi che sposa il prosciutto crudo, la rucola ed il pomodorino per un sapore unico come i famosi Faraglioni di Capri.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg farina

550 g di acqua

25 g sale

lievito da 1 a 3 g.

Farcitura

n. 2 cucchiaini di crema di formaggi (parmigiano, emmenthal, taleggio, fontina, gorgonzola, burro)

n.3 fettine di prosciutto crudo di Parma

rucola q.b.

n.8 pomodorini (a filetto)

scaglie di parmigiano reggiano q.b.

120 g mozzarella di bufala campana

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Mozzarella di bufala campana

Prosciutto crudo di Parma

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparo prima la crema di formaggi: sciogliere il burro a bagno maria e aggiungere i formaggi; a seconda della densità desiderata si può aggiungere un po' di acqua. Stendere il disco e aggiungere la crema sui due lati e richiuderli, lasciando lo spazio per gli altri ingredienti. Infornare e all'uscita mettere la rucola, i pomodorini tagliati a filetto, la mozzarella e le scaglie di parmigiano. Un filo di olio ed è pronta da gustare.