



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001462

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 12:31

da **DIEGO VITAGLIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fior di alici

La napoletana bianca rivisitata con i fiori di zucca.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

440 g di acqua

1 g lievito

25 g sale

Farcitura

n. 2 Fiori di zucca

n. 4 alici salate di Cetara

80 g di stracciata di bufala

n. 3 foglie di basilico

scaglie di limone q.b.

olio extravergine q.b.

Prodotti utilizzati

Prodotti a Km 0

Alici di Cetara

Stracciata di bufala Torillo

Olio Fontana Lupo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Fare un prefermento di 24 ore (biga) poi completare l'impasto altre 12 ore. 1 kg di farina, 440 g di acqua, 1 g lievito poi il giorno dopo completare l' impasto, dopo 24 ore, impastare con 800 g di farina, 1 g lievito e aggiungere 200 g di prefermento. Alla fine aggiungere 25 g sale. Impastare per 20 minuti e poi fare direttamente lo staglio e lasciarne a 10 g per 12 ore.

Stendere il panetto a disco, condire con la stracciata di bufala ed infornare. All' uscita condire con le alici, i fiori di zucca, il basilico a pezzetti e un filo d' olio extravergine.

Vino consigliato

Birra: Opperbacco L' una rossa stile blanche grado alcolico 6,4%