



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002279 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 09:57

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fiori di zucca alla Antonio

Un classico da gustare piacevolmente durante la bella stagione, con fiori di zucca gialli, pancetta, ricotta di Agerola, fiordilatte, e Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

300 ml acqua

500 g di Farina tipo 1

8 g sale fino

1 g lievito di birra.

Farcitura

30 g di fiori di zucca gialli

40 g di pancetta arrotolata

40 g di ricotta di Agerola

70 g di fiordilatte

6 g di Parmigiano Reggiano

4 g olio evo

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti per ottenere un impasto al 65% di idratazione e fare lievitare 24 h a temperatura ambiente. Stendere il panetto e farcire con fiori di zucca gialli, pancetta arrotolata, ricotta di Agerola, fiordilatte, una spolverata di Parmigiano Reggiano e un giro di olio evo.