



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002908 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Mag 2019 alle ore 16:40

da GIACOMO GARAU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cetarese

Fior di latte di Agerola, alici di Cetara, capperi di Salina, olive nere Salella (ammaccata del Cilento), pomodoro corbariello giallo, piennolo del Vesuvio Rosso e origano di Corbara

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

600 g Farina

400 g Acqua

25 g Sale

6 g Lievito

Farcitura:

100 g Fiordilatte di Agerola

60 g Piennolo del Vesuvio

60 g Datterino giallo fresco

30 g Alici di Cetara sott'olio

30 g Olive nere di Gaeta

Origano di Corbara (una spolverata)

Basilico (foglie)

15 g Olio EVO

Prodotti utilizzati

Prodotti Terre Magiche Gourmet.

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Impastiamo prima 50 % acqua 50% farina, poi aggiungiamo il resto della farina e dell'acqua e il lievito e si impasta. Dopo aggiungiamo il sale e si impasta ancora per qualche minuto. mettiamo il composto in una ciotola coperta e lasciamo lievitare a temperatura ambiente, e poi in frigo (a temperatura di 4 gradi) per circa 5 o 6 ore. Togliamo dal frigo e lasciamo a temperatura ambiente per un paio d'ore e creiamo i panetti, che possono essere preparati dopo circa mezz'ora. Stendiamo il panetto con le mani e aggiungiamo i pomodorini sia gialli che rossi, il fiordilatte, le alici e le olive. Cuciamo il disco e in uscita aggiungiamo una spolverata di origano, qualche foglia di basilico e l'olio.