



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001239

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 15:31

da LUIGI AVERSANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gigione

Una ricetta ideata per gioco con gli ingredienti che preferisco.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

1.600 kg farina

1 lt acqua

1,5 g lievito

50 g sale

300 g. Panetto

Per la farcitura:

50 g. di pomodorini pachino

80 g. di provola di bufala

10 g. di caciocavallo

50 g. di mortadella

15 g. di olio evo

2 foglie di basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Stendere l'impasto, aggiungere pomodorini pachino, un filo d'olio, e provola di bufala, poi cuocere il tutto. Una volta sfornata aggiungere la mortadella, caciocavallo tritato e un filo d'olio a crudo.

Vino consigliato

Questa ricetta è da abbinare a qualsiasi vino bianco.