



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003038 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2019 alle ore 10:01

da VINCENZO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Acquerello

Quando preparo la mia Acquerello ho come l'impressione di comporre un'opera d'arte: una tela dai colori #troponapoletani con quegli ingredienti che sanno rapire gli occhi, così come il palato.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 l Acqua
1.800 kg Farina
50 g Sale
0,50 g Lievito

Farcitura:

30 g Fiordilatte di Agerola
20 g Pomodorini datterino
40 g Ricotta di fucella
20 g Olive nere di Gaeta
20 g Olio evo
q.b. Basilico riccio napoletano
q.b. Pepe di Rimbasi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prepariamo l'impasto con 24 ore di lievitazione. Stendere l'impasto, distribuire il datterino ed il fiordilatte in modo omogeneo e inforniamo. All'uscita dal forno aggiungere la ricotta in quantità generose, le olive nere di Gaeta ed il basilico riccio. Completare con un filo d'olio e una spolverata di pepe.