



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002972 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 20 Giu 2019 alle ore 17:23

da DARIO CALCE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Capricciosa sbagliata

Cornicione ripieno di ricotta di bufala del Matese e pepe al limone, farcita con salsiccia di maiale rosa casereccio, prosciutto cotto di Parma, carciofi e macchia di pomodoro San Marzano

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

0,1 g Lievito di birra

4 g Sale

160 g Farina

100 ml Acqua

Farcitura:

40 g Ricotta

5 g Pepe limone

70 g Fior di latte

30 g Carciofi

30 g Carne di salsiccia di maiale rosa casereccio

30 g Prosciutto cotto di Parma

10 g Passata di pomodoro San Marzano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto, 72 idro, farina 00. Maturazione di 18 ore

Vino consigliato

Birra rossa o vino aglianico