



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003157 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Nov 2019 alle ore 17:08

da LUIGI CALAFIORE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La forza solitaria

L'impasto con farina 0, farina di semola rimacinata, farina integrale, farina di tipo 1; biga al 30%, Pdr 15%. Lievitazione di 4 ore circa e maturazione di 48-52 ore. Farcitura con vellutata di ciliegino giallo, mozzarella di bufala campana, carpaccio di angus, scaglie di Parmigiano Reggiano, scarola riccia, pepe, olio

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

550 g Farina 0

200 g Farina tipo 1

150 g Semola di rimacino

100 g Farina integrale mora

300 g Biga

150 g Pasta di riporto

Farcitura:

150 g Vellutata di pomodorino giallo

200 g Carpaccio di angus

40 g Scaglie di Parmigiano Reggiano (Parmigiano Reggiano)

20 g Scarola riccia

q.b. Pepe

q.b. Olio

125 g Mozzarella di bufala campana

Strumenti di cottura

Forno elettrico Morello forni

Preparazione

Stendere il panetto circa 25 cm di diametro, spalmare due cucchiari di vellutata di pomodorino giallo e la bufala spezzata con le mani. Infornare e dopo la cottura tagliare in 6 porzioni e farcire ogni porzione con scarola riccia, una fetta di carpaccio di angus, scaglie di Parmigiano Reggiano, pepe e olio.

Vino consigliato

Birra Bruno Ribadi Bianca

La ricetta ha partecipato a:

Nessuno