



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000669

Registrata in data 11 Lug 2016 alle ore 10:32

da ALFREDO FORGIONE

La Lasagnetta del Cavaliere Forgione

Una mia rivisitazione della lasagna in formato pizza!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto per 10 panetti

1 lt di acqua

2 kg di farina Caputo "00 Rinforzato"

10 g di zucchero

60 g di sale (un po' più se fa caldo, in meno se fa freddo)

5 g di lievito di birra

30 g di olio evo

Per 4 persone

n.1 un barattolo di salsa di pomodoro

150 g di pomodorini freschi "ciliegino"

sale

n.10 foglie di basilico

200 g di fiordilatte

150 g di Ricotta Bagnolese prodotta con siero di latte di pecora proveniente dalla lavorazione del Pecorino Bagnolese di Bagnoli Irpino(Avellino)

n.4 cucchiaini di olio evo

100 g mix di Parmigiano Reggiano di Filiera 24 mesi del caseificio Gennari di Colecchio (Parma) e Pecorino Romano "Deroma" di Torrita Tiberina (Roma).

Preparazione

Impasto

Lavorare la pasta per 20 minuti, farla riposare per altri 20; rimpastarla per 2-3 minuti, aggiungendo l'olio d'oliva. Farla lievitare per 45 minuti, poi comporre panetti da 270 g (o tra i 250 e i 300 g); coprire i panetti e farli riposare per 90 minuti. Inserire in frigo per rallentare la lievitazione (che mentre all'aria aperta è del 100%, in frigo è solo del 20%), e darle almeno 12 ore di lievitazione. Togliere 90 minuti prima della lavorazione per il forno.

Una volta steso il disco di pasta, spargere un mestolo abbondante di salsa sulla pasta ed una manciata di pomodorini freschi tagliati a pezzetti; il fiordilatte a striscette, poi creare 5-6 fontanelle di ricotta, dopo, molte foglie di basilico, una manciata abbondante di mix di formaggi, un pizzico di sale ed un filo d'olio. Infornare.