



Ricetta N. RE001235

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 11:35

da GIUSEPPE DE MASI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La nocellara teanese

Fondo di mozzarella di bufala campana con piccole spruzzate di patè di oliva nera di Gaeta, scaglie o fettine di formaggio pecorino con aroma di pimpinella ed una spolverata di granella di nocciola tonda teanese per dare un tocco di croccantezza, foglie di salvia come decorazione.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

180 g di farina,
110 g di acqua,
1/2 g di lievito,
3 g di sale.

Per la farcitura:

200 g mozzarella di bufala,
30 g di patè di olive,
80 g di pecorino con pimpinella,
10 g di granella di nocciola tonda teanese,
n. 3 foglie di salvia.

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala campana
Patè di oliva nera di Gaeta
Formaggio pecorino con aroma di pimpinella
Granella di nocciola tonda teanese

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere in una ciotola l'acqua, poi sciogliere il sale, sciogliere il lievito e aggiungere gradualmente la farina fino ad ottenere una massa morbida.

Far lievitare per 24h.

Stendere il disco di pasta, fare un fondo di mozzarella, infornare a 450° e a metà cottura tirare fuori e condire con patè di olive, pecorino e salvia. Rimettere in forno e terminare la cottura.

Prima di servire una spolverata di granella di nocciole.

Vino consigliato

Falerno