



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002999 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 14:57

da LUIGI CALAFIORE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La tipica siciliana

Impasto semintegrale e farcitura con vellutata di patate al finocchietto selvatico, sarda fritta, pinoli, uva passolina, aria di zafferano e pan grattato tostato

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

55% Tipo 00

20% Tipo 1

10% Integrale mora

15% Semola rimacino

30% Biga tipo 1

Farcitura

n. 6 sardine fritte

20 g di pinoli

15 g di uva passolina

10 g di aria di zafferano

10 g di pan grattato tostato

Strumenti di cottura

Forno elettrico 380°

Preparazione

Inforno un semplice pane pizza, a metà cottura lo esco fuori dal forno ed inserisco la vellutata di patate al finocchietto selvatico. Dopo la cottura (circa 2 minuti) la storno ed adagio per prima la sarda poi i pinoli, l'uva passolina, l'aria di zafferano preparata qualche secondo prima ed infine la mollica tostata.

Vino consigliato

Vino rosè