



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003181 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Dic 2019 alle ore 14:19**

**da SALVATORE DI MAIO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Autunno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## L' autunno

Vellutata di castagne dei Camaldoli, fontina a julienne e tartufo bianco lucano, accompagnati da olio al tartufo, scaglie di tartufo e castagne decorative.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

290 g Farina tipo 1 (Mulino Caputo)

100 g Velluta di castagne

80 g Fontina

5 g Tartufo bianco

q.b. Olio tartufato

q.b. Castagne

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto 12 ore t.c 6 appretto. Farina 0 (75%) tipo (25%)

Adagiare la vellutata di castagne sul disco di pizza aggiungere la fontina e infornare; all' uscita aggiungere l'olio tartufato, scaglie di tartufo bianco e castagne decorative.

### La ricetta ha partecipato a:

Primo trofeo Molini Iario