



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002000 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 09:49

da **ANTONIO BENEVENTO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Maleventum

Maleventum perchè veniva chiamata così Benevento, ed ho pensato di usare prodotti che richiamano questo territorio: crema di ricotta, fiordilatte, zucchini e peperoni.

Tempo di preparazione: 12 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per un panetto da 280 g:

farina 00 Caputo 165 g

acqua 108 g

lievito 0,8 g

sale 4 g.

Farcitura:

fiordilatte di Agerola 50 g

ricotta 35 g

peperoni 20 g

zucchini 20 g

olio evo q.b.

basilico.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto: in una ciotola aggiungo farina, sale e lievito ed a mano a mano l'acqua finchè non raggiunge la consistenza di una crema, a quel punto lascio riposare un 24h. Una volta pronto si staglia il panetto e lo stendo quindi lo condiamo con crema di ricotta, fiordilatte e zucchini precedentemente cotte al forno, ed i peperoni ugualmente arrostiti prima al forno. Un filo d'olio, il basilico e inforno.

### Vino consigliato

Una birra bionda