MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002980 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 03 Lug 2019 alle ore 12:10
da ANTONIO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Malum

Vellutata di piennolo giallo, mela annurca, bufala casertana dop, in uscita Jamón serrano Iberico, pinoli tostati, formaggio a pasta dura stagonato 24 mesi , olio evo delicato .

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1 kg Farina 0
650 ml Acqua
35 g Sale fino
2 g Lievito di birra
Grammatura in base al periodo

Farcitura:
50 g Vellutata di pomodoro giallo
70 g Mela annurca
Tagliata a fette
70 g Bufala casertana
60 g Jamon Serrano
10 g Parmigiano Reggiano
Stagionato 24 Mesi
q.b. Pinoli
Tostati
q.b. Olio EVO

Strumenti di cottura

Cucina , forno a legna .

Preparazione

Preparare 1 kg d'impasto con 1kg farina tipo 0, 650 ml acqua, 35 g sale, 2 g lievito (in base al periodo).
Prendere un barattolo di pomodori gialli, mettere a fuoco per 45 minuti, riduzione, passata. Stendere il panetto passare la vellutata di giallo, tagliare la mela annurca e metterla sopra, poi mettiamo la mozzarella di bufala e inforniamo. Cottura 80/95 secondi, in uscita Jamón serrano, pinoli tostati, formaggio grattugiato, basilico, olio evo.

Vino consigliato

Birra chiara artigianale 4/6°