



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002976 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Giu 2019 alle ore 17:34

da DC EMILIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Abruzzo

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mamma

Cornicione ripieno di ricotta, san marzano Dop, pallotte cace e ove fatte in casa, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto diretto

1 kg di farina 0

30 g di sale

2 g lievito fresco

Acqua

1 panetto da 260 g

80 g di pomodoro

500 g pomodori san marzano

100 g di pallotte

50 g di ricotta

Scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

Basilico q.b.

Olio q.b.

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Impasto diretto 48 ore lievitazione 65 % idro, con impastatrice 2 velocità, 44 ore TC, staglio 4 ore TA.

Riempire il cornicione con ricotta, poi base pomodoro e pallotte piccole in cottura. All'uscita scaglie di parmigiano, basilico fresco, olio evo.