



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002382 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 18:06

da SALVATORE ANTONIO GRASSO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Margherizia 1916

Una margherita rivisitata con una base di passato di pomodoro, mozzarella di bufala campana, provola affumicata di Aversa e fiordilatte di Agerola, datterini tagliati a fettina; olio evo velato, basilico. All'uscita dal forno, con cottura a bocca di forno, aggiungiamo una leggera grattugiata di scaglie di Parmigiano reggiano a crudo e 3 foglioline di basilico. Un mezzo giro di olio velato.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg acqua

1.650 g farina

50 g sale

1 g lievito

Farcitura

30 g base di passato di pomodoro

30 g mozzarella di bufala campana

30 g provola affumicata di Aversa

30 g fiordilatte di Agerola

40 g datterini tagliati a fettina

10 g Olio evo velato azienda San Felice

n. 5 foglie basilico tagliato.

Scaglie di Parmigiano Reggiano (a crudo)

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano q.b., Olio evo azienda San Felice.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sciogliere il sale in acqua fredda, aggiungere 1/3 di farina quindi il lievito e la restante farina. Impastate gli ingredienti per 20 minuti ottenendo un impasto molto idratato ed elastico. Lasciamo lievitare l' impasto in massa per 2 ore, stagliare in palline da 250 g e lasciar lievitare per ulteriori 10 ore a temperatura ambiente. Lievitazione a t.a. 10 - 12 ore

Stendere l' impasto e farcirlo con una base di passato di pomodoro, mozzarella di bufala campana, provola affumicata di Aversa e fiordilatte di Agerola, datterini tagliati a fettina; olio evo velato, e basilico tagliato. All'uscita dal forno (cottura a bocca di forno) aggiungiamo una leggera grattugiata di scaglie di Parmigiano reggiano a crudo e 3 foglioline di basilico e un mezzo giro di olio velato .

Vino consigliato

Un rose' Five rose oppure Ottouve o Falanghina di Quinto decimo