



Ricetta N. RE002197 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 09:30

da PAOLA CAPPUCCIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Marinata

Montanara frita ed infornata, topping stracciatella di bufala, scarola riccia cruda, baccalà marinato, pomodorino secco di Ragusa, peperoncino in fili, scaglie di limone, olio extravergine di oliva.

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 180 g

Acqua 110 dl

Sale 5 g

Lievito 0,50 g.

un panetto di 270 g

Farcitura

90 g di stracciatella di bufala

scarola riccia cruda condita con olio e sale q.b.

baccalà marinato 70 g

peperoncini in fili q.b.

olio evo q.b.

scaglie di limone q.b.

Prodotti utilizzati

Impasto Petra 3, stracciatella di bufala dop caseificio Mail, cimette di scarola riccia, filetto di baccalà ammollato ditta Esposito, peperoncini in fili Wiberg, pomodorino secco di Ragusa Mascialai, scaglie di limone di Sorrento.

Strumenti di cottura

Friggitrice e forno a legna

Preparazione

In una ciotola mettere la farina, aggiungere il lievito, aggiungere l'acqua lentamente, riservandone un poco per sciogliere il sale, lavorare il composto fin quando non si compatta circa 5 minuti, aggiungere il sale e l'acqua rimasta lavorare fino a completo assorbimento dell'acqua e del sale. Far riposare il panetto a t.a. in una ciotola coperto per 2 ore. Porre in frigo, il giorno dopo cacciare dal frigo 4 ore prima, quando l'impasto si è ammorbidito ed è cresciuto sarà pronto per essere fritto, dopo avergli dato una leggera stesura.

Stendere il panetto, lasciando uno spessore mezzo centimetro, immergerlo nell'olio bollente, aspettare che si gonfi e si colori leggermente, ultimare la cottura in forno a legna. Condire la montanara con la stracciatella, la scarola riccia condita con olio e sale, aggiungere le sfoglie di baccalà precedentemente marinato nel limone per almeno 2 ore, guarnire con un pomodorino di Ragusa tagliato a pezzetti, peperoncini in fili, scaglie di limone di Sorrento q.b.

Vino consigliato

Una bella bollicina di prosecco, Conte di Campiano Millesimato extra dray