



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001500**

Registrata in data 06 Lug 2017 alle ore 17:27

da **GIUSEPPE VITIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## My Slowfood

La "my slowfood" vuole richiamare i sapori veraci dei presidi slow food della Campania coniugando la tradizione ed innovazione.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 1 persone

Per l' impasto n.4 palline da 250/260 g:

450 ml di acqua Ferrarelle

450 g Caputo tipo 1

200 g farina Tritordeum Mulino della Giovanna

Un filo d olio evo San Lorenzo

Lievito madre 10 g

Sale rosa dell Himalaya 18 g

Farcitura

Fior di latte di Agerola 100 g

Salame di maialino nero casertano 100 g

Crema di cannellino dente di morto di Acerra 20 g

Riduzione di Piediroso del Sannio dop n. 5 gocce

Crema di carciofo bianco di Pertosa 40 g

Pomodorino del piennolo n. 6

Caciocavallo podolico del Gargano(qualche scaglia)

### Prodotti utilizzati

Impasto

Lievito madre 24 ore

Farina tipo 1 del Mulino Caputo arricchito con germe di grano

Farina TRITORDEUM unica Mulino della Giovanna

Sale rosa dell Himalaya

Acqua Ferrarelle

Olio evo San Lorenzo

Fior di latte di Agerola Caseificio Donnarumma

Carciofo bianco di Pertosa presidio Slow food

Cannellino dente di morto di Acerra presidio Slow food

Caciocavallo podolico del Gargano presidio Slow Food ditta Sudrise

Janare Piediroso del Sannio dop

Pomodorino del piennolo presidio Slow Food

Salame maialino nero casertano ditta Mastro Enrico

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Stendere il disco di pasta e aggiungere il salame di maialino nero casertano tagliato a fiammifero e il fior di latte poi mettere nel forno a legna 380° per 90 minuti. All'uscita adagiare la crema calda di carciofo bianco di Pertosa, topping di crema di cannellino dente di morto calda, pomodorino del piennolo fritto e con la buccia fare una sorta di cappello e adagiarla sul pomodorino; metterci le scaglie di caciocavallo podolico del Gargano e poche gocce di riduzione di Piediroso del Sannio!

**Vino consigliato**

Piediroso del Sannio