



**Ricetta N. RE002957 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Giu 2019 alle ore 15:40**

**da STANISLAO VALENTE**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Negativo di carbonara

Una carbonara molto rivisitata e deliziosa .

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 2 persone

Impasto (1 kg totale)

500 g biga al 50% con farina 00 w 320 (Caputo rossa )

500 g farina di tipo 1

80 % idratazione totale

3% di sale

3% di olio

Farcitura

30 g di mozzarella fior di latte asciutta

n. 6 fette di lardo di Colonnata stagionato in conca di marmo di Massa Carrara

30 g di polvere di uovo

60 g pecorino di fossa

Pepe del Timut q.b.

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### Preparazione

Impasto 1 kg totale: preparare con 500 g Biga al 50% con farina 00 w 320 (Caputo rossa ) rinfresco con farina di tipo 1 500 g, idratazione totale 80%, 3% di sale, 3% di olio, 1 ora di puntata, staglio e pezzatura delle palline di 250 g. Lasciare 3/4 ore a t.a poi doppia cottura la prima 6 minuti, la seconda 5 minuti tutto ad una temperatura di 260°.

Si farcisce con mozzarella fior di latte asciutta, fette di lardo di Colonnata stagionato in conca di marmo di Massa Carrara, polvere di uovo.

Preparare un composto di 250 g di sale e 250 g di zucchero, mettere solo il tuorlo e unire con il composto, lasciare disidratare per 5 giorni poi passare nell' essiccatore per altri 7 giorni ad una temperatura di 50° e poi passare nel pestino e creare una polvere. Aggiungere pecorino di fossa, pepe del Timut.

### La ricetta ha partecipato a:

Il boss delle pizze portandomi in finale , campionato internazionale ciak che pizza 7 posto , campionato italiano a Massa Carrara 4 posto .