



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001558

Registrata in data 13 Lug 2017 alle ore 12:39

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Nuvola di Sorrento

Su base di provola di Agerola affumicata dei monti Lattari, un delicato pesto di noci di Sorrento e pinoli ed a cottura ultimata il guanciale di maialino nero calabrese croccante al pepe nero fresco, scaglie di provolone del monaco dop, olio extravergine a crudo.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

250 g di farina di tipo 0 con germe di grano,

250 g di farina di tipo 1

1,350 ml di acqua

15 g di sale integrale

0,25% di lievito di birra sul peso della farina

Per la farcitura:

80 g di provola di Agerola

50 g di guanciale di maialino nero calabrese

50 g di noci fresche di Sorrento Igp

Una manciata di pinoli

Scaglie di provolone del monaco q.b.

Olio evo

Prodotti utilizzati

Provola affumicata dei monti Lattari Donnarumma

Guanciale di nero calabrese di casa agricola Ferrara

Noci di Sorrento Igp

Pinoli di araucaria presidio Slowfood

Pepe nero fresco

Provolone del monaco dop di casa Perrusio

Olio extravergine di casa Baone

Strumenti di cottura

Forno a legna.

padellino anti aderente

Preparazione

Impasto indiretto con biga, preparato con farina di tipo 1 e 0,25% di lievito di birra sul peso della farina, e con l'aggiunta di sale integrale. Lievitazione di 36 ore. Stendere il disco di pasta, spalmare il pesto di noci e pinoli, preparato in precedenza, aggiungere la provola, cuocere a forno moderato, a cottura ultimata aggiungere il guanciale già scottato in padella insieme ai grani di pepe nero, aggiungere poi scaglie di provolone del monaco, e olio extravergine a crudo.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Birra ambrata non filtrata artigianale Fravort, del Trentino.