



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001583

Registrata in data 18 Lug 2017 alle ore 10:23

da **RAFFAELE BONETTA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ottospeck

Impasto indiretto con biga con farina di tipo 1 macina a pietra.36 ore di lievimaturazione. Sale integrale.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

500 g di farina di tipo 1

350 g di acqua

15 g di sale integrale

filetto di speck del Trentino

vino Ottouve"

stracciata di provola di Agerola in panna acida

trito di funghi porcini irpini

scaglie di carmasciano irpino

olio extravergine ravece.

Prodotti utilizzati

Vino Ottouve

Speck Trentino di casa Fiemme

Provola di Agerola "Donnarumma"

Funghi porcini di zona irpina

Panna acida fresca

Formaggio carmasciano irpino

Olio ravece di casa "le Masciare"

Strumenti di cottura

Forno a legna/ padellino per scottare lo speck

Preparazione

Stendere il disco di pasta, adagiare la provola di Agerola mescolata in precedenza con un cucchiaino di panna acida, riporre i funghi porcini saltati con il vino Ottouve ed a cottura ultimata guarnire con i filetti di speck croccanti e le scaglie di carmasciano, un giro d'olio extravergine a crudo.

Vino consigliato

Vino Gagnano Ottouve