



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000660

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 16:40

da GIOVANNI CAPASSO

Paperino

L'idea di "paperino" è nata proprio dagli ingredienti principali: panna e peperoni.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
Acqua 1 lt
50 g sale
Farina 00 1.650 g
Lievito 0,8.

Farcitura
Crema di panna e peperoni 80 g (80 g peperoni, 50 g panna)
Scamorza 30 g
n.4-5 fettine di speck tirolese
olio evo.

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua il sale e il lievito e far sciogliere e aggiungere la farina. Impastare per un 20 minuti e poi procedere allo staglio dei panetti e lasciare a riposo per 16-18 ore.
Stendere il disco di pasta dando la forma circolare di c.a 33 cm e aggiungere sul fono la crema di panna e peperoni precedentemente preparata col mixer, aggiungere la scamorza e l'olio evo. Infornare per scarso un minuto e all'uscita dal forno guarnire con le fette di speck tirolese.

Vino consigliato

Barolo