



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003018 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Lug 2019 alle ore 16:42**

**da DIEGO POLITELLI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Parmigiana sbagliata

Parmigiana classica di melanzane, con aggiunta di salsiccia casareccia al finocchietto, ciuffetti di ricotta dopo la cottura. Provola D.O.P. di Agerola, ragù di pomodoro San Marzano D.O.P., parmigiano Reggiano D.O.P., olio extravergine di oliva Donna Carolina, basilico, grattugiata di pepe nero in uscita.

Il nome parmigiana sbagliata è perché è stato aggiunto tutto il sapore delle classiche domeniche napoletane.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto :

0.500 ml Acqua fredda

0.03 g Lievito fresco di birra

0.25 g Sale marino fino

0.800 g Farina tipo 00

Farcitura:

70 g Provola di Agerola

0,3 kg Melanzane

60 g Ragù di pomodoro

30 g Parmigiano Reggiano

70 g Ricotta

Q.B. Basilico (foglie)

Q.B. Pepe nero

120 g Carne salsicciara di maiale casereccio

### Strumenti di cottura

Forno a legna 370°

### Preparazione

Impasto a doppia lievitazione; prima fase 12 ore in massa; 2 fase 12 ore dopo lo staglio.

### Vino consigliato

Vino rosso