



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001237

Registrata in data 28 Ago 2017 alle ore 10:55

da CRISTIAN ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Patatè

Un'idea nata guardando mia madre che preparava i classici crocchè di patate.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per un panetto da 280 g:

108 di acqua

180 di farina

1/2 g di lievito

3 g di sale.

Per la farcitura:

preparato di purè di patate (acqua 125 ml, 100 ml latte, 30 g sale)

provola di Agerola 150 g

speck tirolese 80 g

scaglie di parmigiano reggiano 20 g

pepe q.b.

olio evo q.b

basilico

Prodotti utilizzati

Provola di Agerola

Speck tirolese

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

All'acqua aggiungere il sale, lievito per ultima la farina. Far lievitare per ca 24 h. Stendere il disco e aggiungere il preparato di purè, provola tagliata a dadini, le scaglie di formaggio e pepe e infornare. All'uscita speck a fettine ed un giro di olio evo.

Vino consigliato

Nastro azzurro