



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001801

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 16:34

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pensiero d'autunno

Zucca a km0, porcini del Pollino, guanciale di suino rosolato locale, cialde di Parmigiano reggiano, moscato di saracena, pesto di menta, mozzarella fior di latte, peperoni cruschi olio extra vergine di oliva.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg di farina di grano tenero con germe di grano, semola rimacinata.
2 g di lievito
30 g di sale
pasta di riporto
67% idratazione
18 g di olio extravergine d'oliva.

Panetto da 260 g
30 g zucca fresca tagliata sottile
49 g di porcini sfumati con il vino moscato di Saracena
80 g di mozzarella fior di latte
30 g di guanciale di suino
cialde di parmigiano reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Zucca fresca tagliata sottile
Porcini sfumati con il vino moscato di Saracena
Mozzarella fior di latte
Guanciale di suino
Cialde di parmigiano reggiano

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Mettere la farina e il lievito nell'impastatrice e far ossigenare per un minuto, subito dopo l'acqua, impostare per 5 minuti la velocità 1, per 7 minuti a velocità 2, inserire il sale a velocità 1, infine olio ex vergine d'oliva, finire di impastare gli ultimi 5 minuti a velocità 1, lasciare riposare l'impasto per 15 minuti nell'impastatrice.

Vino consigliato

Birra artigianale Amarcord Gradisca 100% malto d'orzo