



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001559**

**Registrata in data 20 Lug 2017 alle ore 11:47**

**da ANTONIO TRONCONE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Piennolo giallo e pesto

Una delle specialità che ho il piacere di servire da Fresco Caracciolo

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

240 g di farina tipo 1

acqua 65%

0,14 g lievito

sale

Per la farcitura:

50 g di salsicce di Carrabs

80 g provola di Agerola

50 g piennolo giallo

30 g pesto di mia produzione

15 g pecorino

3 g olio evo

### Prodotti utilizzati

Farina tipo 1 Molino Caputo

Salsiccia di Carrabs

Provola di Agerola

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti fino a ottenere un impasto al 65% di idratazione e lasciar lievitare per 24h.

Per la farcitura: stendere il disco di pasta e condire con tutti gli ingredienti e infornare.

### Vino consigliato

Birra La Nera del birrifico Beltaine