



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001777

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 13:08

da SALVATORE MARCO GRASSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Profumo di Sorrento

Creata in occasione de la Festa a Vico 2017 la "Profumo di Sorrento" è la nostra ultima creazione. Ideata con la collaborazione dello Charcutier Salvatore Cautero. Fior di latte a crudo, spalla di Mangalica cotta al forno e condita a crudo con scaglie di pepe rosa e zest di limone di Sorrento.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 1 lt di acqua
45 g di sale fino marino
25 g lievito madre in polvere Caputo Criscito
1 kg di farina Caputo Blu Pizzeria
0,6 kg di farina Caputo la Ricca

Fior di latte a crudo 70 g
Spalla Cotta di Mangalica 60 g
Olio Extravergine az. Agricola S. Felice
Pepe rosa
Limone di Sorrento

Prodotti utilizzati

Spalla di Mangalica cotta cotta al forno Az. Jolanda de Colò
Olio Extravergine az. Agricola S. Felice
Pepe rosa
Limone di Sorrento

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere l'impasto in maniera uniforme, condire con un filo d'olio e adagiare in maniera ordinata fettine di spalla cotta.

Vino consigliato

Champagne Perrier Jouet Blanc de Blanc