



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000282

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 11:50

da TIZIANO TERRACCIANO

Quadrisome

4 farine per l'impasto (Caputo Rossa; Integrale; Caputo Blu; farina di Semola).

4 prodotti per il condimento (Patata, Broccolo Nero, Noci, Mozzarella di Bufala DOP).

4 colori che dipingono il gusto di questa meraviglia.

4 sensazioni percepite sin dal primo boccone (la Dolcezza della Patata, l'Amarognolo del Broccolo Nero, la croccantezza della Noce, il Piccante del Peperoncino).

Una Quadrisome perfetta anche se, come quella delle foto, viene cotta in un comune fornello elettrico di casa!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

1 panetto " innesto " (con Caputo Rossa 40%, farina Integrale 10%, Caputo Blu 40%, farina di Semola 10%)

1 Patata bollita

Broccoli Neri

Noci

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Pecorino Romano DOP

Olio Evo

Sale

Preparazione

Stendere il panetto e con lo schiacciapatate schiacciare la patata direttamente sul disco. Infornare dopo aver salato e messo l'olio. Quando i cornicioni si saranno gonfiati terminare il condimento con la mozzarella a dadini, i broccoli neri precedentemente sbollentati e soffritti con aglio e peperoncino, i gherigli di Noci. All' uscita cospargere di scaglie di pecorino romano.

Vino consigliato

Fiano di Avellino DOCG