



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000724

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 12:32

da **BERNARDO SOLLO**

Quattro stagioni sbagliata

Ho fatto inserire la quattro stagioni sbagliata nel menù del ristorante Italiano dove ho lavorato ai Caraibi e fortunatamente ha avuto un grosso successo su quell' isoletta sperduta nell' oceano, tanto da attirare persone dalle non lontane isole Britanniche per venirla a provare.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
acqua 1lt
farina 1,7 kg
sale 50 g
lievito 0.2 g

Farcitura
70 g di pomodoro pelato
30 g funghi porcini
salsiccia pezzente
mini ripieno ricotta e pepe
una manciata di pomodorini ciliegini
basilico
olio evo
parmigiano reggiano

Preparazione

Mettere acqua, farina, sale e lievito in un recipiente ed iniziare a mescolare fino al punto di pasta desiderato. Lasciare riposare in massa e successivamente procedere con lo staglio e porre i panetti, di circa 270 g negli appositi cassetti alimentari.

Vino consigliato

Brunello di Montalcino