



Ricetta N. RE000657

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 14:30

da RAMONA DALL'OLIO

Ramona

Un mix originale di ingredienti e sapori che regala sensazioni del tutto uniche. Da provare!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1.600 g farina 00

sale 50 g

lievito 0,6 g.

Farcitura

Crema di funghi porcini: funghi trifolati 80 g, panna 20 g

Trito di carne: carne macinata 180 g, n. 1 cipolla, pomodori essiccati 20 g, piselli 20 g, funghi 20 g, vino rosso q.b

Vellutata di carote (panna 100 g, carote 300 g)

basilico q.b

zenzero q.b.

peperoni bolliti 20 g (decorazione)

mandorle essiccate

olio evo

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, il sale ed il lievito e amalgamare.

Aggiungere man mano la farina fino a raggiungere la giusta consistenza.

Procedere allo staglio dei panetti da c.a. 300 g ciascuno e lasciare riposare 24.h.

Stendere il panetto dando la classica forma di disco attraverso i classici movimenti delle mani e aggiungere la crema di funghi sul fondo, poi il trito di carne macinata, la vellutata di carote e panna e lo zenzero.

Infornare e all'uscita guarnire con i peperoni, il basilico ed una spolverata di mandorle essiccate grattugiate ed un giro d'olio evo.