



Ricetta N. RE000699

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 17:20

da CARMINE MAURO

Rucoletta

Sapori decisi nella farcitura di questa specialità con noci, panna, gorgonzola, provola e rucola... anche nell'impasto!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

n.2 fasci di rucola

2 kg di farina Caputo Rossa

20 g lievito

50 g sale.

Farcitura

n.1 cucchiaino di estratto di panna

n. 4-5 noci

gorgonzola 100 g

provola 150 g

n. 1 fascio rucola

olio evo

Preparazione

Mettere a bollire la rucola nell'acqua e poi frullare. Impastare aggiungendo il sale, il lievito e poi la farina. Lasciare riposare 15 minuti e poi si procede allo staglio dei panetti da c.a 250 g ciascuno che si lasciano lievitare 12 ore a t.a.

Una volta steso il disco di pasta lo condisco con estratto di panna, le noci tritate, il gorgonzola, le provola e all'uscita tanta rucola e le scaglie di grana, un giro di olio evo ed è pronta da gustare.