



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002238 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Giu 2018 alle ore 11:29**

**da MAURIZIO NEGRI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Rustica di Maurizio Negri

Crema di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 24 mesi, salsiccia di maialino nero casertano, provola dei Monti Lattari, pomodori secchi, olio evo, basilico.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

3 kg farina

2100 ml acqua

6 g lievito di birra

120 g sale.

Per la farcitura, considerando un panetto di 280 g:

70 g crema di Parmigiano Reggiano

80 g provola

120 g di salsiccia

n. 6 pomodori secchi

Olio evo

4 foglioline di basilico

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 24 mesi, salsiccia di maialino nero casertano, provola dei monti Lattari, pomodori secchi, olio evo, basilico.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto con maturazione 48 ore, 40 ore temperatura controllata, 8 ore temperatura ambiente. Una volta steso il disco di pasta spalmarci sopra la crema di Parmigiano, aggiungere la salsiccia, la provola e l'olio. Infornarla per 90 secondi circa a 430°. A metà cottura aggiungere i pomodori secchi.

### Vino consigliato

Vino rosso