



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002330 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 15:20**

**da ALESSANDRO BRUNER**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

## Salmonata alla Bruner

Il croccante dello scalogno incontra la dolcezza del salmone.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

Farina Caputo 500 g

Acqua 300 ml

Sale 20 g

Lievito 2 g

Farcitura:

Salmone 300 g

Scalogno 100 g

Olive nere di Gaeta 100 g

Mozzarella 200 g

Parmigiano 50 g

Olio evo q.b.

Basilico

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo, mozzarella Donnarumma. Parmigiano reggiano, olio Torretta

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto sciogliere il sale e il lievito nell'acqua aggiungere la farina e impastare finché non risulta morbido e liscio lasciare riposare per 8 ore, dopo di che fare i panetti e far lievitare altre 8 ore, nel frattempo tagliare a rondelle lo scalogno, stufarlo con olio e una punta di zucchero; il risultato deve essere croccante e agrodolce. Pulire il salmone e scottarlo in padella, preparare una polvere di parmigiano alle olive nere. Quando l'impasto è pronto stendere il disco di pasta mettere lo scalogno, il salmone scottato e la mozzarella, all'uscita aggiungere la polvere di parmigiano alle olive nere il basilico e l'olio evo

### Vino consigliato

Moio falanghina