



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000726

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 11:25

da **BERNARDO SOLLO**

Savoia e Borboni

Disco di pasta farcito con gorgonzola con la goccia piemontese, funghi porcini, noci arrostiti di Agerola, fior di latte di Agerola, pesto di rucola a crudo, olio EVO di Sorrento a crudo, Parmigiano reggiano stagionato 48 mesi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farcitura:

Fior di latte d'Agerola 80 g

Gorgonzola con goccia 30 g

Noci arrostate una manciata

Parmigiano reggiano una manciata

Funghi porcini 40 g

Un filo d'olio a crudo

Pesto di rucola 80-100 g (500 g rucola, parmigiano, pecorino, pepe, olio, noci tostate q.b.)

Preparazione

Per l' impasto mescolare acqua, sale, farina e lievito fino al punto di pasta desiderato e lasciare riposare in massa per quanto basta.

Procedere con lo staglio dei panetti di circa 270 g e lasciare riposare. Preparare il pesto di rucola. Una volta steso il disco condire con gli ingredienti indicati ed infornare.

Vino consigliato

Franciacorta