



Ricetta N. RE002709 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 03 Giu 2019 alle ore 09:41

da DANIELE PERNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Seno ripieno

Il seno ripieno nasce con l'intenzione di soddisfare i palati che non si accontentano di un solo gusto, ha le caratteristiche di un calzone, ma a differenza del calzone viene farcito in due gusti differenti assumendo la forma di un seno, mezzo calzone farcito con ricotta, prosciutto cotto, funghi freschi champignon, mozzarella e mezzo farcito con salsiccia di maiale, friarielli e mozzarella con una crosta di parmigiano.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 1 panetto di pizza:

170 g di farina Caputo 00

120 cl d'acqua

5 g di sale marino

0,2 g di lievito.

Farcitura:

80 g di mozzarella

50 g di parmigiano reggiano

40 g di funghi freschi champignon

40 g di prosciutto cotto

50 g di ricotta

40 g di salsiccia di maiale

50 di friarielli

10 g d'olio D'oliva

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di pasta, farcire un quarto del panetto con la ricotta, funghi, prosciutto cotto e mozzarella e poi farcire l'altro quarto di panetto con salsiccia, friarielli e mozzarella, sovrapporre il resto del disco di pasta sulle farciture pressandolo e creando una divisione tra le due farciture in modo da formare due gobbette, mettere il parmigiano grattugiato sopra e infornarlo a bocca di forno per circa 2 minuti a 380° e mettere un filo d'olio d'oliva all'uscita dal forno.

Vino consigliato

Vino rosso campano