



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002122 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 10:51

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Signora Colomba

Semplice ma allo stesso tempo particolare.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Farcitura:

50 g Pomodorino giallo Salernitano

80 g crudo di Parma

50 g provolone del Monaco

100 g di fior di latte

una spruzzatina di riduzione di Aglianico

sale

pepe

basilico

Parmigiano Reggiano

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina del molino Caputo, fior di latte caseificio Aurora, olio frantoio Moscato, Parmigiano Reggiano.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta, aggiungere il fior di latte, i pomodorini gialli, il Parmigiano Reggiano, sale e pepe.

All'uscita dal forno aggiungere il crudo a fette e il provolone. Infine aggiungere la riduzione di aglianico, basilico, olio evo.

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo