



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002204 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 10:09

da GABRIELLA BEHINYA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sogno di Tokaj

Volevo combinare i sapori della famosa regione del vino Tokaj ungherese, con la gastronomia italiana, rievocando le giornate autunnali della vendemmia sia nel suo aspetto che nei sapori. È così che è nato il Sogno di Tokaj.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto

1 kg. di farina 00

590 ml acqua

35 g sale

35 g olio evo

0,5 g lievito

1 panetto da 300 g di pasta

Farcitura

80 g mascarpone

80 g mozzarella

n.6 fette mela verde

Prosciutto di Parma

Parmigiano Reggiano

vino passito di Tokaj

rucola e le foglie di ravanella

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, vino passito di Tokaj

Preparazione

Mesco gli ingredienti base e lascio lievitare un'ora. Poi formo dei panetti e li lascio riposare per circa un giorno, poi prendo il panetto stendo la pizza e poi ci spargo sopra la mascarpone e ci ho cosperso sopra la mozzarella e i pezzi di mele verdi sbollentate nel vino passito di Tokaj. Quindi la metto a cuocere in forno. Dopo la cottura ho formato delle roselline di prosciutto crudo messe sopra le mele e per finire ci ho versato sopra il vino passito nel quale avevo fatto bollire le mele verdi. Come decorazione ho aggiunto una retina di parmigiano reggiano creata da me, rucola e tenere foglie di ravanella.