



Ricetta N. RE002206 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 12:42

da PAOLA CAPPUCCIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Terra e mare

Impasto Petra 3, pomodorino corbarino, stracciatella di bufala dop, melanzana, alici di Cetara, origano di montagna, basilico, olio evo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 180 g

Acqua 110 dl

Sale 5 g

Lievito 0,50 g.

un panetto di 270 g

100 g stracciatella

n. 6 pomodorini corbarino

1/2 melanzana

n.3 alici di Cetara

olio Evo q.b.

origano q.b.

Preparazione

In una ciotola mettere la farina, aggiungere il lievito, aggiungere l'acqua lentamente, riservandone un poco per sciogliere il sale, lavorare il composto fin quando non si compatta circa 5 minuti, aggiungere il sale e l'acqua rimasta lavorare fino a completo assorbimento dell'acqua e del sale. Far riposare il panetto a t.a. in una ciotola coperto per 2 ore. Porre in frigo, il giorno dopo cacciare dal frigo 4 ore prima, quando l'impasto si è ammorbidito ed è cresciuto sarà pronto.

Stendere e cuocere il disco di pasta, precedentemente, condito con olio, cuocere in forno il corbarino condito con sale, zucchero, origano, basilico, olio evo; friggere una melanzana tagliata a fiammifero, all'uscita tagliare a spicchi e farcire con stracciatella, basilico, un pomodorino per spicchio, una listarella di melanzana, mezza alice per spicchio. Condire gli spicchi alla fine con olio evo dop e origano di montagna.