



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003012 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 15 Lug 2019 alle ore 12:59

da SASÀ SABINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Terra Mia - La Campania

Crema di Fagioli Cannellini o Dente di Morto Presidio Slow Food; Pomodoro Cannellino Flegreo in passato di cannellino; Cozze di Marechiaro, Provola di Agerola affumicata a paglia, Basilico Riccio Napoletano, Olio E.V.O. Centonze delle Case di Latomia Presidio Slow Food.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina 00 + Semintegrale

750 ml Acqua

0,25 % Lievito di birra

3 % Sale delle saline di Trapani

Farcitura:

100 g Fagioli Cannellini (Terre Orti)

50 g Pomodoro Cannellino Flegreo (Cumodoro)

200 g Cozze di Marechiaro

80 g Provola affumicata lavorazione Agerola (Latteria Sorrentina)

3 Foglie di basilico

10 g Olio EVO (Case di Latomia)

Strumenti di cottura

Pentola in acciaio inox, padella antiaderente, trinciante.

Preparazione

Mettere in ammollo i fagioli per circa 10 ore, soffriggere i fagioli con aglio e continuare la cottura con acqua per circa 25 minuti, aggiungere pomodorini cannellini in barattolo, aprire le cozze e soffriggerle con aglio e olio per 4/5 minuti; tagliare la provola julienne, basilico riccio napoletano spezzettato in cottura sulla pizza, Olio E.V.O. Centonze delle Case di Latomia. Preparazione impasto: per 5 minuti ossigenare la farina, dopo versare il 55% di acqua farla impastare per circa 6/8 minuti; versare un altro 25% di acqua e continuare l'impasto fin quando non si forma una massa compatta, versare il 3% di sale e continuare fino alla chiusa impasto ad una temperatura di 22°.

Vino consigliato

Birra Fravort