



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000443

Registrata in data 01 Mag 2016 alle ore 09:35

da FLAVIO SANTORO

Trick-Track

Il piatto nasce dalla tradizione dei fuochi pirotecnici a Napoli, il più famoso è appunto questo ordigno artigianale, che in un crescendo di spari leggeri e intervallati, chiude con un botto quasi assordante.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

200 g farina grano duro

n. 2 uova

50 g provolone del monaco

n.1 pera

50 g di noci o pistacchi

100 g di ragù napoletano

50 g macinato misto

50 g ciliegina di mozzarella di bufala

peperoncino

Preparazione

Disporre la sfoglia fresca in due sezioni: una fascia lunga ca 30 cm e larga 5 cm ripiena di provolone del monaco, crema di pera e noci o pistacchi passati a mixer, poi chiusa a serpentina; e una quadrata 15 per 15 cm dove il ripieno è composto da ragù napoletano, polpetta, ciliegina di bufala e peperoncino napoletano (cerasiello) nascosto nella polpetta, che dà una spinta notevole al gusto complessivo.

Vino consigliato

Taurasi rosso Vignavillae