



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001537

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 15:15

da MARIANO STAVOLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trionfo verde

Un'idea nata dalla ricerca di un sapore leggermente stagionato ed affumicato con un pizzico di dolcezza.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

105 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,5 lievito.

Farcitura:

vellutata di fave 70 g

fiordilatte 50 g

pancetta a listarelle 20 g

pecorino stagionato campano 15 g

un giro d'olio

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparo l'impasto partendo dall'acqua e scioglio il sale, poi il lievito e inizio ad aggiungere gradualmente la farina. Man mano che l'impasto si compatta aggiungo l'altra farina fino a raggiungere il punto di pasta desiderato. Lascio riposare 10 minuti e preparo i panetti. Lascio lievitare per almeno 12 ore e poi procedo con la lavorazione. Stendo il panetto e aggiungo la base di vellutata di fave, poi il fiordilatte tritato, e la pancetta tagliata a listarelle sottilissime. Inforno e lascio cuocere per circa due minuti per poi aggiungere a fine cottura fave intere per guarnire e scaglie di pecorino.

Vino consigliato

Birra bionda Menabrea