



Ricetta N. RE001805

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 12:29

da CRESCENZO CAPUOZZO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tronchetto

Una pizza a forma di tronco con ripieno di ricotta di bufala, mozzarella, prosciutto cotto, salame, pomodorini e pepe. All'uscita rucola selvatica, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano ed un bocconcino di mozzarella di bufala campana

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

180 g di farina

100 g di acqua

0,5 g di lievito

Per la farcitura

60 g di ricotta di bufala campana

150 g mozzarella

60 g salame

60 g prosciutto cotto

30 g scaglie di parmigiano

15 g rucola

30 g prosciutto crudo

25 g bocconcino di bufala campana

30 g pomodorini

Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Pomodoro Ciao

Strumenti di cottura

forno a legna tradizionale, temp. ca. 450°, cotto alla estremità del forno

Preparazione

Dopo una lievitazione di circa 24 ore, la pallina di pasta si presenta liscia e compatta.

Procediamo con tecnica napoletana a stendere la pallina sul banco di lavoro, donandole una forma allungata, simile nella forma ad uno sfilatino.

Continuiamo inserendo dapprima la ricotta, poi mozzarella, salame, prosciutto cotto, due pomodorini ed un po' di pepe.

A questo punto chiudiamo l' impasto come uno sfilatino e procediamo con tre tagli orizzontali, utili a regolare la cottura del ripieno del tronchetto; condiamo con un filo d' olio extravergine ed inforniamo nei pressi della bocca del forno.

A cottura ultimata condiamo con rucola selvatica, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano ed un bocconcino di mozzarella di bufala.