



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001580

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 10:22

da VINCENZO ANGILLOTTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tronchetto della felicità

Un ripieno semiaperto completo di ogni delizia, che rende felici al primo sguardo e al primo morso!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

800 g di farina 00

500 ml d'acqua

0,5 g di lievito

15 g di sale

Per la farcitura:

320 g di provola

320 g di formaggi misti (dolci e piccanti)

160 g di gorgonzola

16 fette di prosciutto crudo

400 g di rucola

Scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Disponete la farina a fontana in una terrina, inserite al centro il lievito che avrete sciolto in parte dell'acqua e iniziate ad amalgamare il tutto con le mani.

Proseguite incorporando la restante acqua a poco a poco e, infine, il sale.

Una volta ottenuto un panetto liscio e compatto, lasciatelo riposare per 4-5 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 2 ore in una cassetina per alimenti.

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Disponete su ciascuno la provola, i formaggi misti e il gorgonzola e avvolgeteli su se stessi, ricavando la forma di 4 tronchetti. Lasciateli cuocere in forno a legna per circa 90 secondi.

All'uscita dal forno completate ciascun tronchetto con 4 fette di prosciutto crudo, una manciata di rucola e una di scaglie di Parmigiano Reggiano. Irrorate il tutto con un filo d'olio evo.