



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002904 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Lug 2019 alle ore 10:49

da VITTORIO DI BENEDETTO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Violetta

Vellutata e chips di patata viola, maialino nero casertano e fior di latte.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

5 kg Farina

5 l Acqua

100 g Sale

10 g Lievito

Farcitura:

25 g Crema di patata viola

25 g Chips di patata viola

50 g Provola di Agerola

50 g Salsiccia di maialino sbriciolata

Q.b. Olio evo

Preparazione

Preparare un impasto con lievito mischiato nell'acqua messo in finitura, lievitato per 32 ore.

Stendere il panetto e farcire con vellutata e chips di patata viola, maialino nero casertano e fior di latte, quindi informare per 90 secondi circa.