



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002203 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 10:53

da DIEGO VITAGLIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ciurillino

Fresco e stagionale

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

500 g di farina

320 g acqua

10 g sale

1 g lievito

1 panetto di impasto da 250 g

70 g ricotta

50 g di fiordilatte

20 g capocollo

10 g di fiori di zucca

10 g di zucchine

20 g di pecorino carmasciano

un pizzico di pepe

Strumenti di cottura

Forni a legna.

Preparazione

Mescolare acqua lievito e farina ed in fine aggiungere il sale, far lievitare per 24 ore. Stendere il panetto più largo, spalmare la ricotta, aggiungere il capocollo ed il fior di latte ed infine condire con zucchine a fettine, pepe e fiori di zucca, richiudere il panetto fino a formare un ripieno, condire sopra con olio evo e pecorino carmasciano in modo che in cottura si crei una crosta.

Vino consigliato

Vino Gragnano

La ricetta ha partecipato a:

Nessuno