



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002561 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2018 alle ore 10:00

da DANIELE CALDARELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Donna rosetta

Ho voluto creare dei forti contrasti di sapori con la provola di Agerola, il gorgonzola un formaggio tipico della Lombardia e all'uscita capocollo calabrese che contrasta, e poi un prodotto campano come le noci sgusciate di Avellino.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

5 lt acqua

250 g sale

7 kg farina 00

10 g lievito

Farcitura

90 g di provola di Agerola

30 g Gorgonzola dop lombardo

30 g rucola selvatica

50 g capocollo dop

50 g noci sgusciate di Avellino

Prodotti utilizzati

Provola di Agerola, Gorgonzola dop lombardo, rucola selvatica, capocollo dop, noci sgusciate di Avellino.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Tagliare a julienne la provola di Agerola, tagliare a fettine piccole il Gorgonzola dop, affettare capocollo dop e condire con olio e sale la rucola selvatica e infine aggiungere le noci che sono già sgusciate

Vino consigliato

Vino rosso Aglianico del beneventano