



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003067 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Lug 2019 alle ore 11:21

da FRANCESCO CAPECE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Scarulella

Scarola condita con colatura di alici di Cetara, capperi di Salina, fiordilatte, gherigli di noci di Sorrento, ventresca di tonno rosso, polvere di olive nere Caiazzane, datterino infornato, olio extravergine di oliva

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina tipo 1

750 ml Acqua

20 g Sale

2 g Lievito

Farcitura:

20 g Scarole condite con colatura di alici di Cetara

50 g Fiordilatte

q.b. Capperi di Salina

q.b. Gherigli di noci di Sorrento

q.b. Ventresca di tonno rosso

q.b. Polvere di olive nere di Caiazzo

q.b. Datterino infornato

q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto è realizzato con tecnica autolisi utilizzando farina di tipo 1 macinata a pietra ed è chiuso al 70% d'idratazione, con una lievimaturazione a temperatura controllata con un massimo di 36 ore, dopodiché avviene lo staglio con un appretto di 4 ore.

Condire 20 grammi di scarola con 3 gocce di colatura di alici di Cetara, adagiarla sul disco di pasta aggiungere 50 grammi di fiordilatte ed infornare.

Condire con ventresca di tonno rosso di conserva, gherigli di noci Sorrentine, polvere di olive nere Caiazzane, datterino infornati precedentemente.