



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000161**

**Registrata in data 05 Gen 2016 alle ore 13:55**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

## **TrianGoloSi® omaggia "La maniglia del Piacere"**

TrianGoloSi® è il Marchio registrato presso la CCIAA di Napoli e identifica un ripieno multiplo di forma triangolare farcito con tre ripieni differenti separati, con la possibilità di aggiungere altri ingredienti nelle intercapedini prima e/o dopo la cottura. La denominazione, che può essere intesa sia come " i Triangoli Golosi " sia come " il Triangolo Sì ", unita alla forma triangolare del prodotto, che spesso è presa a simbolo di svariate discipline quali la sessuologia, l' esoterismo, la religione, la filosofia, la massoneria, l' arte, etc., si presta bene ad omaggiare culinarmente quello che viene definito il fulcro del piacere femminile nel libro " La maniglia del Piacere ".

Tempo di preparazione: 5 minuti

### **Ingredienti per 1 persona**

1 panetto di pasta per la pizza  
Mozzarella di Bufala Campana Dop  
Fiordilatte dei Monti Lattari  
Ricotta di Bufala Campana Dop  
Funghi Porcini del Matese  
Pomodorini Corbarini conservati in acqua e sale  
Pomodori San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino Dop  
Nduja di Spilinga  
Pistacchi tostati e salati  
Prosciutto crudo Irpino  
Pomodorini freschi  
Rucola  
Parmigiano  
Evo

### **Preparazione**

Stendere il panetto uniformemente, senza cioè lasciare il cornicione.  
Farcire e ripiegare in modo da avere alla fine una forma triangolare: farcire il lato lungo con la ricotta leggermente emulsionata con la Nduja e la granella ricavata dai pistacchi precedentemente sguosciati; farcire un lato con la Mozzarella di Bufala e i Porcini; farcire l'ultimo lato con il Fiordilatte e i Corbarini.  
Alla fine condire tra le intercapedini con Fiordilatte e filettini di San Marzano.  
Cuocere in forno e all' uscita adagiarvi il prosciutto, la rucola, il parmigiano, i pomodorini freschi e un filo di Evo.

### **Vino consigliato**

Taurasi; Falerno del Massico