

PIADA RIMINI STREET FOOD 2013 HEINZ BECK

Crema di sichi:

3 Fichi

10 gr Ricotta

10 ml Vino rosso

Olio extra vergine di oliva, sale, pepe

Erbe:

60 qr Valeriana

Cersoglio

Basilico greco

Aceto balsamico tradizionale di Modena

Olio extra vergine di oliva, sale

Prosciutto crudo artigianale Ruliano:

80 gr Prosciutto crudo Ruliano stagionato 30 mesi

Mandorle:

8 Mandorle

WWW.RIMINISTREETFOOD.COM FACEBOOK.COM/RIMINISTREETFOOD

Piadina:

500 gr Farina tipo "O"

250 ml Acqua

10 gr Lievito in polvere

Olio extra vergine di oliva

Pelare i sichi e tagliarli spicchi. Tenere da parte 12 spicchi che serviranno successivamente come decorazione e rosolare il resto a temperatura bassa con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva. Bagnare con il vino rosso e portare ad ebollizione. Togliere dal Juoco, passare attraverso un colino fine e aggiungere la ricotta. Mescolare bene e aggiustare di sale e pepe.

Lavare bene e asciugare le erbe. Condire con aceto balsamico, olio e sale. Squsciare le mandorle, rimuovere la pellicina che le ricopre e tostarle in padella, senza l'aggiunta di olio.

Sciogliere il sale nell'acqua tiepida. Unire la Jarina, il lievito, l'olio extra vergine di oliva e incorporare l'acqua.

Lasciare riposare per 1 ora e successivamente dividere in panetti da 160 gr l'uno. Lavorare bene l'impasto.

Stendere ogni panetto sormando un disco rotondo del diametro di 25 cm.

Assaggiare e correggere di sale, se necessario.

Heing Beck