Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i Led zeppolin di canapa

borghese-16-1d26ee0b

LED ZEPPOLIN DI CANAPA

(Costo € - Tempo 6h 30’ - Difficoltà ##)

Ingredienti:

1kg farina 00
50g di farina di canapa
30g d’olio EVO
20g di lievito
20g di sale
650g d’acqua
Olio di arachidi q.b.
Speck q.b.
Salsiccia q.b
Patate q.b
Miele q.b.
Ricotta di bufala q.b.
Acciughe q.b.
Timo q.b.
Provolone q.b.
Basilico q.b.
Rosmarino q,b
Olio EVO q.b.

Preparazione:
Aiutandoti con una planetaria, mescola le polveri: farina di canapa, farina 00 e sale. Continua incorporando il lievito di birra sciolto in acqua e un cucchiaino d'olio extravergine di oliva.
Quando l'impasto risulterà omogeneo, porzionalo in palline di piccole dimensioni e disponile su un tagliere ricoprendo con della pellicola trasparente. Lascia riposare per 5/6 ore in un ambiente umido.
Per la farcitura di salsiccia e patate, pela una patata e tagliala a cubetti. Scalda una padella con olio extravergine, fai saltare le patate a cubetti e aggungi la salsiccia sbriciolata con le mani. Aggiungi il rosmarino per profumare.
A parte, taglia lo speck a striscioline e il provolone a triangolini.
Una volta che le led zeppolin hanno lievitato, friggile in olio bollente.
Asciugale con carta assorbente e preparati a farcirle!
Servi con i tre diversi condimenti:
patate, salsiccia e rosmarino
speck, provolone e basilico
ricotta di bufala, miele, timo e acciughine.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno