



LE RICETTE DI CHEF

# ALESSANDRO BORGHESE

## LED ZEPPOLIN DI CANAPA

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!

🍴 Occasione Pranzo/Cena

👨‍🍳 Difficoltà Media

⌚ Tempo di preparazione 6h

⌚ Tempo di cottura 20'

⌚ Tempo totale 6h20'

🍷 Dosi per 1 persona

### INGREDIENTI

1 kg Farina 00  
50 g Farina di canapa  
30 g Olio EVO  
20 g Lievito  
20 g Sale  
650 g Acqua  
Olio di arachidi q.b.  
Speck Senfter 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

**STEP 1** 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.

**STEP 2** 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.

**STEP 3** 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 aggiungi la salsiccia sbriciolata con le mani. Aggiungi il rosmarino per profumare.

**STEP 4** A parte, taglia lo Speck Senfter a striscioline e il provolone a triangolini.

**STEP 5** Una volta che le Led Zeppolin hanno lievitato, friggile in olio bollente.

Asciugale con carta assorbente e preparati a farcirle!

**STEP 6** Servi con i tre diversi condimenti:

- Patate, salsiccia e rosmarino
- Speck, provolone e basilico
- Ricotta di bufala, miele, timo e acciughine.

Per questa ricetta è stato utilizzato

Speck Senfter  
Alto Adige IGP

Appena affettato e pronto da servire.

