Sorprese di pane
 Inviato da Patty
Ciliegie di mozzarella e prosciutto
in crosta di pane: una tira l'altra!!
Ingredienti:
Per la pasta
 - 500 gr farina
 - 10 gr sale
 - 20 gr olio d'oliva extra vergine
 - 1/2 cubetto di lievito di birra
 - 300 ml acqua
Altri ingredienti
 - 500 gr circa di ciliegine di mozzarella
 - 200 gr prosciutto crudo
Preparazione:Se vi ricordate, mettete le ciliegine di mozzarella in frigo in un colapasta a perdere l'acqua fin dal giorno
prima di utilizzarle, nel caso non vi siate ricordate, sgocciolatele il più possibile e asciugatele con della carta assorbente.
Impastate gli ingredienti della pasta e mettetela a lievitare ben coperta per almeno 1 ora e mezzo. Prendete ogni
ciliegina, avvolgetela con un po' di prosciutto, allargate un po' di pasta per pizza e chiudete dentro la ciliegina, sigillate
bene e ponetele ben distanziate su una plancia da forno, ricoperta dell'apposita cartaCuocete in forno a 200° per circa
20'. Tenete comunque sotto controllo la cottura del vostro forno. Non vi spaventate se durante la cottura uscirà del liquido
della mozzarella dalle palline. Buon appetito!!
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:46