



CORONA DI PANINI ALLA PANCETTA

PER 8 PERSONE

100 g	di nocciole
300 g	di farina
1 c.no	di sale
1 c.no	di lievito secco (ca. 3 g)
2.5 dl	di latte
40 g	di burro, morbido
80 g	di pancetta a dadini

Un po' di farina
da spolverizzare

200 g	di panna acidula semigrassa
0.25 c.no	di sale
un pizzico	di pepe

In collaborazione con

Betty Bossi

ECCO COME SI FA

1. Impasto: tritare grossolanamente le nocciole, metterne metà da parte. In una ciotola mescolare la farina e il sale. Incorporare il lievito. Versare il latte e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Tagliare il burro a pezzi, incorporarlo all'impasto insieme alla pancetta a dadini e alle nocciole. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per ca. 1.5 ore fino al raddoppio del volume.

2. Formare la corona: preriscaldare il forno a 200 °C. Dividere l'impasto in 12 porzioni, formare delle palline e metterle su una placca foderata con carta da forno. Lasciar lievitare ancora per ca. 30 min. Spolverizzare i panini con un po' di farina. In forno: cuocere per ca. 25 min. nella parte centrale del forno. Sforare e mettere a raffreddare su una griglia.

3. Dip: mescolare la panna semigrassa acidula con le nocciole messe da parte e condire. Servire il dip con la corona di panini.

Consiglio: tagliare finemente 1 mazzo di erba cipollina e incorporarla al dip.

Preparazione: ca. 30 min.

Lievitazione: ca. 2 ore

Cottura: ca. 25 min.

Valore nutritivo: Una porzione (1/8):
328 kcal / 18 G / 30 C / 10 P

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto

