Brunch

Coni di piadina ripieni di insalata tropea e salumi

Ricetta a cura di: Fornelli Creativi

Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
25 min.	**4**	**Bassa**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 50 g di olio EVO
- 80 g di acqua

- 5 g di sale
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 vaschetta di insalata Tropea
- Salumi o formaggi a vostro piacimento

Preparazione

In una ciotola versate la farina, l'olio, l'acqua, il sale ed un pizzico di bicarbonato.
Lavorate il tutto con una spatola, formate un panetto ed infine terminate l'impasto su un piano di lavoro.

Stendete il panetto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di 2 mm.
Ricavate dei dischi rotondi aiutandovi con un coppapasta dal diametro di 12 cm.

Adagiate uno stampo di alluminio per cannoli sopra ogni cerchio di pasta.
Sollevate i bordi, solo da un lato, ed uniteli al centro.

Disponete ogni cono su una leccarda rivestita da carta forno, cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti nella parte centrale del forno.

Estraete gli stampi in alluminio e farcite i coni con insalata Tropea, salumi e formaggi.