

Aperitivo

Carote di pan brioche

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 125 g farina di forza
- 125 g farina 00
- 40 ml di olio di semi
- 15 g di zucchero
- 130 ml di acqua
- 6 g di lievito di birra
- 5 g di sale
- tuorlo + 1 cucchiaio di latte per spennellare
- Per farcire:
- 400 g di formaggio spalmabile
- 80 g di tonno sott'olio
- 50 g di carote julienne Naturizia

- Olive denocciolate q.b.
- Capperi sott'aceto q.b.
- 1 ciuffo di prezzemolo Naturizia
- Olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.



Preparazione

In una ciotola a mano (o in un'impastatrice), mettere le farine setacciate, unire il lievito sbriciolato, lo zucchero, l'olio e l'acqua. Iniziare ad impastare, quando gli ingredienti saranno ben amalgamati aggiungere il sale. **Impastare fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico.** Formare una palla e lasciarla lievitare in una ciotola unta di olio, coperta con un canovaccio o pellicola per alimenti, in un luogo tiepido circa 2 h o fino al raddoppio del volume.

Preparare la farcitura: in una ciotola mettere il formaggio spalmabile, il tonno sgocciolato e sbriciolato, le olive e capperi tagliati finemente, le carote julienne, il prezzemolo tritato, l'olio, il sale e il pepe; amalgamare bene (se dovesse occorrere ammorbidire la crema con qualche goccia di latte).

Trascorso il tempo di lievitazione, riprendere l'impasto lievitato, rovesciarlo sulla spianatoia infarinata e stendere con un matterello un rettangolo. **Ricavare con una rotella tagliapasta delle strisce di 2 cm di larghezza.** Avvolgere lungo i coni in acciaio (lunghezza 11cm) imburattati, iniziando dalla punta e accavallati leggermente ad ogni giro. Porre su uno stampo rettangolare foderato con carta da forno e lasciare riposare coperti per circa 10 minuti. Prima di infornare spennellare con la miscela di tuorlo e latte.

Cuocere in forno a 180°C per circa 15/20 minuti.

Fare raffreddare su una gratella ed estrarre i coni in acciaio.
Prima di servire, **riempire i coni di pan brioche con la farcitura** (con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac à poche). Infine, aggiungere ciuffi di prezzemolo per riprodurre le foglie delle carote.
