

Fusi di pollo in Crosta di Pane



Ingredienti

Pancetta di maiale

insaporitore Ariosto per carne

120 gr di pasta di pane

lievitata per avvolgere ogni
singolo fuso

Pane al latte:

500 gr farina o per pane

18 gr lievito di birra fresco

12 gr zucchero

250 gr latte + 30 gr

15 gr strutto



1) Impasto e lievitazione nella macchina del pane per 2 ore totali. Riprendo la pasta e ricavo 120 gr di pasta per ogni fuso, faccio una pallina e la lascio riposare.

Nel frattempo che il pane lievita ho avvolto ogni fuso con una fettina sottile di pancetta spolverata prima di insaporitore Ariosto.

Ho rosolato per bene e li ho cotti per circa 35 minuti.

Li ho lasciati intiepidire e tolto la pancetta.

Accendo il forno a 170 gradi.

Stendo l'impasto di pane in una lingua molto lunga, avvolgo ogni fuso nella pasta, spennello di latte e inforno per circa 30 minuti.

By FEDERICA IN CUCINA

www.ariosto.it