



STUZZICHINI

## Cannoli alla pancetta



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

40 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

380K

NOTE

30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

### INGREDIENTI

#### PER L'IMPASTO

---

200 g di Farina 0

---

1 dl di Latte

---

20 g di Burro

---

8 g di Lievito di birra fresco

---

Sale

#### PER LA FARCITURA

---

120 g di Pancetta a fette spesse

---

1 Uovo

---

Olio extravergine di oliva

### Preparazione

- In una ciotola disponete la farina, il lievito e un pizzico di sale, poi mescolate. Unite il burro e il latte, lavorando la pasta finché non risulta morbida ed elastica. Formate una palla e fatela riposare per circa 30 minuti in frigorifero.
- Nel frattempo tagliate a bastoncini la pancetta, poi, trascorsi i 30 minuti, stendete l'impasto con il matterello a uno spessore

di 3 mm, ricavate delle strisce larghe circa 10 cm e piegatele a triangolo.

- Disponete al centro di ciascun triangolo un bastoncino di pancetta e arrotolate la pasta, partendo dalla base, in modo da formare dei piccoli cannoli.
- Spennellate i cannoli con l'uovo sbattuto, adagiateli in una teglia unta, cospargete con semi di finocchio e infornate in forno preriscaldato a 220°C per circa 20 minuti, o finché non saranno dorati.

Camilla Innocenti