



Pinchos “Ricordando l’Estate”

Ingredienti

Per la piadina:

250 gr farina 0

90 gr strutto di maiale

1,5 cucchiaini di sale

latte tiepido

mezzo cucchiaino di lievito per torte salate

Altri ingredienti:

mezzo peperone rosso grigliato

mezzo peperone giallo grigliato

mezzo peperone verde grigliato

80 gr. di mascarpone

50 gr. di gorgonzola

50 gr. di robiola

1 fetta di prosciutto crudo

1 pomodoro pachino a fettine

granella di pistacchio

Prima di tutto preparare i quadretti di piadina romagnola: impastare tutti gli ingredienti, formare un impasto un po' tenero poi mettere in frigorifero per 15 minuti. Stendere con il mattarello una palla di impasto sottile poi cuocere sul testo di terra cotta.

Quindi procedere con la preparazione delle creme per le farciture:

crema al mascarpone: lavorare 50 gr. di mascarpone fino a renderlo liscio e cremoso;

crema al gorgonzola: mescolare il gorgonzola con 30 gr. di mascarpone. Lavorare gli ingredienti fino a farli diventare cremosi;

crema alla robiola: lavorare la robiola fino a renderla spalmabile.

Infine procedere con la composizione dei pinchos (come nella foto):

alternare quadretti di piadina romagnola con peperone rosso e giallo grigliato, crema di mascarpone e prosciutto crudo;

alternare quadretti di piadina romagnola con pomodoro pachino, prosciutto crudo, crema di gorgonzola e granella di pistacchio.

alternare quadretti di piadina romagnola con prosciutto crudo, robiola e cipolla tropea caramellata.