



**BISTROT**  
N A P O L I  
**RICETTE**

## INGREDIENTI IMPASTO

- 500 g di farina "00"
- acqua calda
- 25 g di sale fino
- 8 g di lievito di birra fresco

## INGREDIENTI RIPIENO

- 200 g di salame
  - 100 g di prosciutto cotto
  - 200 g di Emmental
  - 50 g di Edamer
- (potete utilizzare altri tipi di formaggi e salumi che già avete in frigo)*
- un cucchiaino di strutto
  - 1 uovo sbattuto o olio extravergine di oliva

# PAGNOTTIELLO NAPOLETANO

## PREPARAZIONE

Disponete la farina a fontana, spezzettate il lievito nell'acqua tiepida e iniziate ad impastare. Unite il sale.

Mettete il composto ottenuto in una scodella e copritelo con un panno pulito.

Dopo un'ora lavoratelo appena. Lasciatelo poi riposare per altre 2 ore fino a quando sarà raddoppiato di volume.

Stendete l'impasto e aggiungete lo strutto.

Avete in frigo salumi e formaggi troppo piccoli per essere serviti in tavola? Saranno perfetti da utilizzare per questa ricetta.

Tagliateli ed aggiungeteli all'impasto.

Spolverate con pepe e parmigiano grattugiato.

Arrotolate l'impasto su se stesso e tagliate i panini della larghezza di due dita circa .

Spennellate la carta forno con l'uovo sbattuto o l'olio e infornate la teglia con i panini per 30-35 min in forno preriscaldato a 200°.