

Chiappette al formaggio

Scritto da chiara chiamonte

Giovedì 14 Luglio 2011 00:24 - Ultimo aggiornamento Venerdì 08 Luglio 2011 10:12



Non lasciatevi impressionare dal nome: è solo un fatto di forma!

ingredienti

450 g di farina di rimacinato

1/2 panetto di lievito fresco (circa 12 g)

250 ml di latte

1 panetto di formaggio spalmabile (circa 80 g)

olio d'oliva (circa 2 cucchiaini da tavola)

1 cucchiaino di sale

preparazione

sciogliere il lievito nel latte a temperatura ambiente e poi in un recipiente impastare con farina, sale, olio e formaggio spalmabile. appena l'impasto sarà omogeneo coprire con un panno pulito (di cotone) e lasciare lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente.

dopo questa ora dividere l'impasto in tante palline, della grandezza di una piccola mela e

Chiappette al formaggio

Scritto da chiara chiramonte

Giovedì 14 Luglio 2011 00:24 - Ultimo aggiornamento Venerdì 08 Luglio 2011 10:12

poggiarle nella teglia unta con olio d'oliva. una volta posizionate tutte le palline con un coltello con la lama non dentata al centro facciamo una leggera pressione in modo da creare una fessura che darà visivamente l'impressione del riferimento al nome della ricetta!

lasciate intiepidire e servite le vostre chiappette in tavola!