

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane con ciccioli di maiale

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pasta lievitata
ciccioli di maiale

PREPARAZIONE

1 Si prepara la pasta lievitata come per il pane. Si gramola bene unendovi i ciccioli di maiale precedentemente macinati. La pasta così preparata si lascia lievitare, per almeno tre ore, in luogo ben caldo.

Si preparano delle pagnotte o delle spianatine e si fanno cuocere in forno ben caldo. Si mangiano calde o riscaldate, ma sono buone anche fredde.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE