

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