

ANTIPASTI E SNACK

Pane all'aglio croccante: il tuo antipasto irresistibile

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **garlic bread** è un antipasto classico e saporito. Scopri come realizzarlo con una pagnotta croccante, burro e asiago.

INGREDIENTI PER LA PAGNOTTA

FARINA 0 300 gr
LATTE 80 ml
ACQUA 60 gr
BURRO 50 gr
UOVA 1
SALE 7 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
LIEVITO DI BIRRA SECCO 2 cucchiari da tè

INGREDIENTI PER FARCIRE

ASIAGO 100 gr
BURRO 80 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO TRITATO 2 cucchiari da tavola

COME FARE IL PANE ALL'AGLIO

1 Prepara la pagnotta usando un'impastatrice, se non ce l'hai puoi usare gli stessi ingredienti lavorando l'impasto a mano.

Nell'impastatrice metti la farina con il latte, l'acqua, lo zucchero e il latte.

Aggiungi l'uovo, il sale e il burro morbido lavorando fino ad avere una pasta liscia ed elastica. Metti l'impasto in una terrina, copri con pellicola da cucina e fai lievitare fino al raddoppio del volume.

Quando la pasta sarà ben lievitata toglila la pellicola e sgonfia il lievito.





2 Dai alla pasta la forma allungata, tipo baguette, e rimetti la pagnotta a lievitare su una

teglia rivestita con carta forno.

Quando il pane sarà ben gonfio fai dei tagli sulla superficie e inforna a 180°C forno statico per 20-25 minuti.

Lascia raffreddare.





3 Adesso ci occupiamo del condimento:

Lavora il burro morbido con una forchetta.

Aggiungi l'aglio e il prezzemolo tritato e mescola.

Taglia a piccoli pezzi l'asiago e uniscilo al composto di burro.





4 Taglia a fette la pagnotta per della sua altezza senza arrivare fino in fondo.

Inserisci il composto di burro tra le fette formate.

Avvolgi la pagnotta con carta forno e un foglio di alluminio.

Inforna in forno statico a 180°C per 20 minuti.

Apri la stagnola e la carta forno e rimetti in forno a 180°C per altri 10 minuti.





PANE ALL'AGLIO CROCCANTE: RICETTA FACILE E GUSTOSA

Il **pane all'aglio**, noto come garlic bread, è un classico della cucina americana perfetto per accompagnare [zuppe](#) o [secondi piatti](#), ma anche come antipasto sfizioso. Preparato con una crosta croccante e un ripieno cremoso a base di burro, asiago e prezzemolo, questo piatto è una delizia semplice da realizzare. Scopri la nostra ricetta completa, inclusi consigli per una perfetta riuscita!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se non hai tempo per preparare la pagnotta, puoi usare una baguette o una pagnotta già pronta. Per un tocco speziato, aggiungi un pizzico di peperoncino al burro aromatizzato. Hai pane rafferma? Questa ricetta è ideale per ridargli nuova vita, evitando sprechi. Se non hai asiago, prova con formaggi simili come emmental o fontina.

COME CONSERVARE IL PANE ALL'AGLIO

Puoi conservare il **pane all'aglio** in frigorifero per 2 giorni. Prima di servirlo, scaldalo in forno per qualche minuto a 180°C per recuperare croccantezza e sapore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Crostini al formaggio](#): un antipasto veloce e sfizioso con noci e rosmarino.

[Sfogliatine alla Nutella](#): un dolce rapido e perfetto per ogni occasione.

[Bruschette al pomodoro](#): il classico italiano da servire in ogni stagione.

[Patate al forno con formaggio](#): un piatto ricco e gustoso.