

Mezzelune calde

Senza glutine



Ingredienti x 8 pz

200 ml di acqua

20 gr di olio extravergine d'oliva

170 g di farina mix senza glutine per pane #

sale q.b.

80 gr di prosciutto cotto

80 gr di provola senza lattosio

Per impanare

3 uova

80 g di pangrattato senza glutine #

olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Versa l'acqua in una padella o in un pentolino, aggiungi il sale e l'olio extravergine d'oliva, quindi porta a bollore. Togli dal fuoco e unisci la farina tutta in una volta. Mescola energicamente fino a quando la farina avrà assorbito completamente l'acqua. Lavora l'impasto per qualche secondo, forma un panetto e lascialo intiepidire avvolto nella pellicola per alimenti. Stendi l'impasto su un piano leggermente infarinato e ricava dei cerchi di circa 10 cm di diametro. Farcisci ogni disco con la provola tagliata a bastoncini e il prosciutto cotto. Richiudi i dischi a mezzaluna, premendo bene sui bordi per sigillarli. Passa le mezzelune prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Disponile su una teglia rivestita con carta forno e spennella la superficie con poco olio, oppure usa olio spray. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti, finché saranno dorate e croccanti. Sforna le mezzelune e servile ben calde.

Ricetta dal web