

Montanarine

Senza glutine



Ingredienti

500 gr Farina per pane senza glutine #

370 gr acqua

15 gr sale

10 gr lievito di birra

10 gr zucchero semolato

500 gr polpa di pomodoro

100 gr parmigiano reggiano

Olio extravergine d'oliva q.b.

Aglio 1 spicchio

Basilico q.b.

2 lt olio di semi di girasole

Procedimento

In planetaria con la foglia mescola la farina senza glutine, lo zucchero, l'acqua e il lievito di birra sbriciolato. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua; aggiungi il sale e continua a lavorare. Trasferisci l'impasto sul banco e forma panetti da circa 80 g. Sistemali su un vassoio o nei contenitori da lievitazione e lasciali raddoppiare per circa 40 minuti. Intanto fai imbiondire in un pentolino l'aglio e i gambi del basilico con olio extravergine, aggiungi la polpa di pomodoro e il sale e cuoci per circa 20 minuti. A fine cottura unisci il basilico fresco. Porta l'olio di semi di girasole a 180°. Schiaccia ogni panetto al centro, aiutandoti con della farina se necessario, e friggi girandolo continuamente e bagnandolo con l'olio bollente. Quando è dorato, scola su una griglia o su carta assorbente. Completa ogni montanara con pomodoro, Parmigiano grattugiato e basilico fresco.

Ricetta dal web