



Panini al formaggio con uovo e guanciale

Portata: Antipasto

Porzioni: 12 panini

Cucina: Sudamericana-Italiana

Riposo: 5 minuti

Preparazione: 5 minuti

Cottura: 10-12 minuti

Autore: Miria Onesta

Ingredienti:

Per i panini al formaggio:

125 g di amido di tapioca

125 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

50 ml di latte

45 g di olio extra vergine di oliva

1 uovo

Per la farcitura all'uovo e guanciale:

3 uova

30 g di Pecorino Romano

70 g di guanciale Fratelli Beretta

pepe

Per decorare:

2-3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

Preparazione

Iniziate dai panini.

Preriscaldate il forno a 200 gradi. Foderate una teglia con la carta forno.

Versate l'amido di tapioca in una ciotola.

Mescolate insieme olio e latte, portateli ad ebollizione e versateli nella ciotola con l'amido di tapioca, mescolate bene e lasciate raffreddare.

Aggiungete l'uovo e amalgamate bene.

Unite anche il parmigiano e impastate con le mani, dovrete ottenere un impasto liscio e morbido.

Ungetevi le mani e formate delle palline grandi come noci, passate la parte superiore nel parmigiano e mettete nella teglia, distanziandole.

Infornate e fate cuocere per circa 10-12 minuti, o finché non saranno gonfi e dorati.

Mentre i panini sono in forno preparate le uova.

Scaldare una padella antiaderente e aggiungete il guanciale, fatelo rosolare a fuoco basso finché non diventerà croccante.

Battete le uova con il pecorino e un pizzico di pepe, versatele sul guanciale e appena iniziano a rapprendersi mescolate rapidamente, allontanate dal fuoco.

Sfornate i panini, tagliateli a metà e farcite con le uova, servite subito.