

PINZONE con PANCETTA

Ingredienti

- *Farina 500 g*
- *Sale*
- *Bicarbonato*
- *Pancetta 1 fetta circa 300 g*
- *Lievito istantaneo*
- *Latte*

Ricetta

Tagliare a tocchetti la fetta di pancetta (Dadini non troppo grossi), metterli in un tegame e farli rosolare fino a quando non rilasciano il grasso. Formare una piramide con la farina, aggiungere mezza busta di lievito e sale quanto basta, incorporare la pancetta e con l'aiuto del latte creare un impasto. Tenere leggermente morbido. Stendere in una teglia e infornare per 20 minuti a 200 gradi. Il Pinzone è servito.

Lo Chef Consigliava...

In alternativa sostituire la pancetta con i cicciole, prendere 300 g di cicciole montanari, Tagliarli sottili, pestarli e aggiungerli nell'impasto. Stendere e cuocere come sopra. Servire il Pinzone possibilmente caldo e con affettati misti di stagione. Buon appetito