

PANETTONCINI al MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Mezzano (da 5 a 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 6 panettoncini

- 80 gr farina di farro;
- 60 gr farina 00;
- 100 gr latte tiepido;

- 1 uovo;
- 30 gr burro;
- 60 gr formaggio Montasio;
- 30 gr uvetta sultanina;
- 1 cucchiaino lievito per torte salate;
- 1 punta di cucchiaino di bicarbonato;
- 1/2 cucchiaino sale fino

Descrizione:

In una capiente ciotola setacciate le farine con il lievito, il sale e il bicarbonato. A parte sbattete l'uovo con il burro fuso e il latte. Versate il composto sulle farine e, con l'aiuto di una frusta, amalgamate fino ad ottenere una pastella piuttosto densa e senza grumi. Unite quindi l'uvetta ammollata in acqua tiepida e strizzata e il formaggio Montasio ridotto a piccoli cubetti. Mescolate bene. Disponete i pirottini di carta dentro uno stampo da muffins dai bordi piuttosto alti e versate per ogni stampo due generose cucchiainate di composto (gli stampini dovranno essere riempiti circa per un terzo). Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 15/20 minuti.