

LUMACA ALLA BRESAOLA



SECONDI



DIFFICOLTÀ *Bassa*



TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI

2 PORZIONI

- *Farina 00* 50 g
- *Lievito di birra* ¼ di cubetto
- *Acqua* 30 ml
- *Formaggino MIO con spinaci* 2
- *Fette di bresaola* 2
- *Zucchina* 1/2
- *Carota* 1/2

PREPARAZIONE

Impastate la farina con il lievito e l'acqua ed un pizzico di sale.

Lasciate lievitare per mezz' ora, stendete con il mattarello formando un rettangolo e arrotolate formando un cilindro. Tagliate a metà ottenendo 2 spirali, disponetele su di una teglia e lasciate lievitare per altri 20 minuti prima di cuocere a 200° per 20'.

Una volta freddo tagliate i panini in due parti e farcite con il Formaggino MIO e la bresaola.

Ricavate 2 listarelle dalla zucchina e formate le antenne della lumaca.

Con un pezzettino di carota formate la testa della lumaca.