

Parmigianini alla frutta secca

Questa è semplicemente un'evoluzione della ricetta dei Parmigianini delle Sorelle Simili, che trovate **qui**.

Sono molto saporiti e il croccante della frutta secca ci sta proprio bene, si possono gustare da soli oppure con formaggi, salumi, sottaceti. In alternativa potete spalmarli

all'interno con formaggio fresco (philadelphia oppure formaggini come Belpaese), farcire di salume e richiudere, fermandoli con uno stuzzicadenti. Faranno una bella figura impilati in un vassoio durante uno dei vostri aperitivi.



Ingredienti:

- 1 kg di farina 00 di forza (600 farina 00 e 400 gr Manitoba)
- 400 gr acqua, circa
- 75 gr di lievito di birra
- 150 gr di burro
- 50 gr di strutto
- 15 gr di sale fino
- 100 gr zucchero semolato
- 180 gr parmigiano grattugiato (cioè il 10% del peso della pasta)
- 180 gr di frutta secca misca (noci, nocciole, mandorle, anacardi)
- 1 uovo per spennellare

a piacere, per farcire:

- formaggini spalmabili oppure philadelphia

- salumi (prosciutto crudo o cotto, mortadella, salame)
- stuzzicadenti da party

Fare la fontana, amalgamare al centro tutti gli ingredienti e impastare per 10-12 minuti battendo energicamente fino a ottenere un impasto tenero ma non appiccicoso. Formare una palla, coprire a campana e far lievitare per 50-60 minuti. Stendere la pasta, cospargerla bene con il Parmigiano su tutta la superficie, pressandolo per farlo penetrare nell'impasto, poi unire la frutta secca tagliata grossolanamente con il coltello, arrotolare e lavorare fino ad incorporare il formaggio. Dividere la pasta a pezzetti, fare dei rotolini, accostarli gli uni agli altri, tagliarli trasversalmente formando degli gnocchetti e pennellarli con un uovo intero sbattuto, quindi sollevarli con la spatola e disporli un poco distanziati sulla teglia. Fare lievitare 15-20 minuti, poi inserire la teglia dentro un'altra teglia al fine di creare un migliore riparo alla base della pasta che, essendo ricca di formaggio, tende a colorarsi troppo, prendendo, così, un sapore leggermente amaro. Infornare a 180° per 12-15 minuti.

Se li volete farcire, una volta raffreddati, tagliare i panini a metà, spalmate ciascuna metà con formaggio spalmabile, farcite con abbondante salume e richiudete le due metà, fermandole con uno stuzzicadenti. Impilate su un vassoio e conservate in frigorifero fino a mezz'ora prima di servire.