

Bocconcini salame e provolone

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se acquistate la pasta da pane già pronta, realizzare questi panini o bocconcini, come vogliamo chiamarli, sarà un gioco da ragazzi. Questa ricetta è ottima per una cena a buffet ma anche come accompagnamento a salumi e formaggi. Buon lavoro!

INGREDIENTI:

- 200 gr di pasta da pane
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 40 gr di salame
- 40 gr di provolone
- 2 cucchiali di olive verdi
- 1 tazzina di latte
- Sale qb, pepe in grani qb

PROCEDIMENTO:

1. Tagliate a dadini il salame e il provolone, tritate grossolanamente le olive snocciolate.
2. Amalgamate accuratamente alla pasta da pane l'olio, il latte e gli ingredienti che avete tagliuzzato.
3. Ricavate dall'impasto tante palline delle dimensioni di un'albicocca e lasciatele lievitare per almeno un'ora.
4. Sistemate i bocconcini su una placca rivestita di carta forno e cospargeteli di sale e pepe macinato piuttosto grosso.
5. Infornate a 200° per circa 30 minuti finché non appariranno ben dorati.[\[MORE\]](#)

