



CUCINA CON NOI!

Pane naan al curry con Fogliotto e crema di robiola

INGREDIENTI

200 g di farina "00"

50 ml di latte

50 g di yogurt intero

1 uovo piccolo

1 cucchiaino di lievito secco in polvere

2 cucchiai di olio di mais

1 cucchiaino di curry piccante

zucchero

400 g di Fogliotto Orogel

1 cipolla piccola

200 g di robiola

olio extravergine d'oliva

semi di sesamo

sale e pepe



Oltre 60



4



Media



Antipasti



Padella

Preparazione

- 1** Versate la farina in una terrina con un pizzico di zucchero, il curry e il lievito. A parte amalgamate il latte con lo yogurt e l'uovo. Unite il composto liquido alla farina, incorporate l'olio e un pizzico di sale e lavorate subito con un cucchiaio di legno, poi impastate con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico.
- 2** Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 1 ora.
- 3** Tagliate la cipolla a mezzaluna sottile, fatela appassire in padella con 2 cucchiai di olio, unite il Fogliotto e cuocete coperto per 10 minuti. Salate leggermente.

4

Riprendete l'impasto e lavoratelo brevemente. Dividetelo in 12 parti uguali, stendetele dando a ognuna una forma ovale. Coprite e lasciate lievitare per 20 minuti.

5

Nel frattempo amalgamate il formaggio fresco con un pizzico di pepe. Scaldate una piastra liscia oppure una padella antiaderente con il fondo spesso.

6

Stendete leggermente le focaccine con le mani e cuocetele sulla padella calda per 2-3 minuti per lato. Servitele calde spalmate di robiola e completate con il Fogliotto e semi di sesamo.

