

Zoe mostra nel video il suo delizioso sole con formaggio fresco e pancetta

Questa settimana abbiamo in serbo per voi qualcosa di veramente speciale: un sole di pane ripieno di formaggio fresco, pancetta, cipollotti, burro ed erbe. Che bontà!

Soprattutto in questo periodo dell'anno, dove spesso si invitano ospiti a un «aperitivo» o a un barbecue, mi piace offrire qualcosa che non sia solo gustoso, ma anche visivamente sorprendente. L'unica cosa che si potrebbe «rimproverare» a questo sole con formaggio fresco e pancetta è che di solito sparisce in pochi minuti, perché la sua pasta soffice e il suo ripieno saporito lo rendono semplicemente una delizia. Ecco perché è meglio preparame due alla volta.

- 500 g di farina bianca
- ½ dado di lievito fresco
- mezzo cucchiaino abbondante di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2,5-3,5 dl di acqua tiepida

- 2 scalogni piccolini, tagliati ad anelli sottili
- ½ - ¾ di mazzetto di prezzemolo riccio, tritato sottile
- 80 g di pancetta a dadini, tagliati ancora più piccoli
- 80 g di burro a temperatura ambiente
- 130 g di formaggio fresco, anch'esso a temperatura ambiente. Io ho usato il Philadelphia
- Infine un po' di pepe che qui non si vede

Tempo di preparazione: circa 2 ore, incluso il tempo di cottura e di riposo

Tempo di cottura: preriscaldare il forno a 210° C, il sole deve cuocere 30 minuti.