

Albero di pane al formaggio per l'aperitivo nel video tutorial



Raclette e fondue lo dimostrano: non c'è niente di meglio del formaggio fuso in una fredda notte d'inverno. Questa volta cola da un albero di pane vestito a festa.

Mmm – chiunque inizi a sbocconcellare questo snack ad un aperitivo, non smetterà più fino a quando non glielo toglieranno dalle mani.

La base della ricetta è una pasta per pizza ripiena di camembert cremoso e gratinata al forno con mozzarella e olio all'aglio. Se vi piace più piccante, immergete le vostre palline di pane nel chutney di mango e cipolle, che possiamo solo consigliarvi caldamente.

La food blogger Zoe Torinesi spiega come si prepara l'albero di pane e formaggio nel video tutorial mensile di Denner. Naturalmente la preparazione non si limita alla stagione dell'Avvento, ma le palline possono essere servite anche in qualsiasi altra occasione nella forma desiderata – ad esempio a fiore o a forma di sole.

Palline di pane al formaggio

- 500 g di farina per pizza
- 1 bustina di lievito in polvere
- 3 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1½ cucchiaini di cipolla in polvere
- 3 cucchiai di olio d'oliva, più un altro pochino per spennellare
- 250-300 ml di acqua tiepida
- 300 g di Camembert, a pezzi da circa 12 g ciascuno
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1½ spicchi d'aglio, pressati
- 150 g di mozzarella di bufala, grattugiata grossolanamente e sgocciolata
- 1 manciata di basilico fresco, finemente tritato

- Sale alle erbe
- Focchi di chili

Chutney di mango e cipolle

- 1 cucchiaio di olio di colza
- 2 cipolle gialle medie, finemente tritate
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- 1 peperoncino, finemente tritato
- 1 cucchiaino di semi di senape, opzionale
- 1 mango maturo, a cubetti
- ¼ di cucchiaino di coriandolo in polvere
- Una punta di cannella
- ¾ di cucchiaino di cumino in polvere
- ½ cucchiaino di curcuma in polvere
- ¼ di cucchiaino di sale
- 50 ml di aceto di vino bianco
- 2 cucchiari di zucchero

Pasta lievitata

1. Mescolare farina, lievito, sale, aglio e cipolla in polvere e olio d'oliva in una ciotola. Aggiungere lentamente l'acqua tiepida, impastando il tutto a mano o con un robot da cucina fino ad ottenere un composto liscio ed elastico (circa 10 minuti).
2. Ungere una ciotola con olio d'oliva, riporci la pasta, coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciare lievitare la pasta circa 1 ora fino a quando il volume non sarà raddoppiato.

Chutney di mango e cipolle

1. Nel frattempo, scaldare l'olio in una pentola e friggervi i pezzi di cipolla fino a farli diventare traslucidi. Aggiungere l'aglio pressato, il peperoncino tritato e i semi di senape e continuare a cuocere a vapore fino a quando le cipolle saranno dorate.
2. Aggiungere anche il mango a cubetti e le spezie restanti e cuocere brevemente.
3. Smorzare con aceto e aggiungere sale e zucchero. Portare il chutney brevemente ad ebollizione e poi lasciarlo sobbollire a fuoco lento per 25-30 minuti, scoperto, fino a quando non si sarà addensato. Ridurre il tutto in purea con uno schiacciapastate o un frullatore ad immersione e condire a piacere.

Albero di pane al formaggio

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Suddividere la pasta lievitata in 25 pezzi da circa 32 grammi ciascuno. Inserire un cubetto di Camembert in ogni pezzo di pasta, poi arrotolare la pasta, formando una bella palla omogenea.
2. Foderare una teglia da forno con carta da forno e metterci sopra le palline a forma di Albero di Natale (vedi video). Assicurarsi che le palline siano vicine, ma non schiacciate l'una contro l'altra, perché le palline aumenteranno comunque di volume durante la cottura. Spennellare l'albero con olio d'oliva e cuocere per 10 minuti sulla seconda scanalatura.
3. Nel frattempo, mescolare 1 cucchiaio di olio d'oliva e l'aglio spremuto.
4. Togliere l'albero dal forno dopo 10 minuti, cospargerlo con la mozzarella grattugiata e spennellarlo con l'olio all'aglio.
5. Cuocere il pane al formaggio per altri 10 minuti. Poi guarnire con basilico fresco tritato ed erbe aromatiche. Cospargere con sale alle erbe e fiocchi di chili.

Durata di preparazione: circa 2 ore (incluso il tempo di riposo e di cottura)

Vinum Vitae Est Cannonau di Sardegna DOC

Rosso rubino. Profumo intenso di frutti di bosco, viola, prugne mature e un tocco di spezie dolci. Tannini vellutati e gusto corposo, finale lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini](#)