

Cuore di pane goloso per la mamma



Tempo di preparazione: 65 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata di pomodoro biologica 500g 400 gr
- Acqua 120 ml
- Cipolle bianche 3
- Farina 0 400 gr
- Latte 150 ml
- Lievito secco 4 gr
- Olio extravergine di oliva 20 gr
- Parmigiano 40 gr
- Sale fino 8 gr
- Semi vari Per decorare
- Uovo 1 per lucidare

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Mettete in ciotola la farina, aggiungete il lievito e il latte, versate pian piano l'acqua e lavorate per ottenere un panetto grossolano che farete riposare 15 minuti.
2. Trascorso il tempo aggiungete l'olio, fatelo assorbire bene e da ultimo unite il sale, lavorate almeno 5/8 minuti poi ponete il panetto in una ciotola precedentemente unta e lasciate riposare sino al suo raddoppio.
3. Nel frattempo versate un po' di olio in padella e unite le cipolle affettate, salate e fate cuocere. Aggiungete **la passata di pomodoro Bio Pomi**, mettete sul fuoco e fate insaporire. Una volta cotta la salsa mettetela a raffreddare.
4. Riprendete la pasta lievitata e dividetela in due parti, formate con ciascuna una striscia lunga e appiattitela con il mattarello.
5. Adagiate su ognuna la salsa e arrotolate fino ad ottenere due lunghi cordoni ripieni. Attorcigliateli insieme, avvolgeteli fino a formare un cerchio.
6. Ungete uno stampo a cuore e inserite l'impasto così formato, attendete una mezz'oretta poi spennellate con uovo sbattuto e decorate con semi vari. Cuocete nel forno caldo a 190° gradi per circa 30/40 minuti.

- *Natalia Cattelani*