

PAO DE QUEIJO

I Pao de Queijo che aprono il menu di questa sera sono dei panini al formaggio con la forma di piccole palline e rappresentano un delizioso antipasto. La ricetta è tipica della cucina brasiliana. Tempo preparazione e cottura: 25 min ca.

INGREDIENTI Pao de Queijo per 4 persone:

100 ml di latte

100 ml di olio

400 gr di farina di tapioca

2 uova

150 gr di groviera

sale

PROCEDIMENTO :

Scaldare il latte con l'olio in un pentolino, mescolare in un recipiente freddo la farina col composto di latte e olio, Unire anche uova, groviera grattugiato e sale.

Impastare bene con le mani, poi formare dei panettini piccoli a forma di pallina, disporre i panini in una placca con carta forno e cuocere per 15 minuti a 180 gradi.