Pomì
O Così. O Pomì.

Flauti soffici con prosciutto cotto, provola e passata di pomodoro Pomi

Tempo di preparazione: 150 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua minerale: 130 gr
- Farina per pizza: 250 gr
- Lievito di birra secco: 4 gr (o 15g di lievito di birra fresco)
- Olio extravergine di oliva: 30 gr
- Sale: 5 gr
- Zucchero: 15 gr

Farcitura

- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Prosciutto cotto al forno: 80g
- Provola: 40 gr

Preparazione

Questi flauti farciti sono semplicissimi da realizzare, si preparano con un impasto lievitato che dopo la cottura risulta sofficissimo, io li ho resi golosi con l'aggiunta di prosciutto cotto, formaggio filante e la ***passata classica Pomi***.
Sono perfetti come spuntino fuori casa o come merenda, si mantengono morbidi anche il giorno dopo e volendo si possono anche congelare per averli disponibili anche in altre occasioni.

1. Mettete in ciotola la farina, aggiungete lo zucchero, il lievito, l'olio e l'acqua un po' alla volta, lavorate con un cucchiaio poi continuate ad impastare con le mani, aggiungete alla fine il sale.
2. Lasciate riposare al coperto per circa 15 minuti, riprendete l'impasto e fate un giro di pieghe in ciotola poi lasciatelo lievitare fino al suo raddoppio, trascorreranno circa 2 ore.
3. Tagliate il prosciutto a listarelle e ricavate dal formaggio 7 bastoncini.
4. Condite la passata classica Pomi con olio extravergine di oliva e sale.
5. Riprendete l'impasto, tirate con il mattarello formate un rettangolo e ricavate 7 quadrati di pasta alti circa mezzo centimetro.
6. Mettete al centro di ogni quadrato un cucchiaio di passata classica Pomi lasciandone un po' da parte, adagiate listarelle di prosciutto e inserite un bastoncino di formaggio, ripiegate due angoli per realizzare i flauti.
7. Sistemate su carta da forno, aggiungete olio nella passata rimasta e ricoprite la superficie di ogni flauto.
8. Fate riposare 15 minuti poi cuocete nel forno caldo a 190 gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr