

Parmigianini delle Sorelle Simili

Ho già parlato delle Sorelle Simili in altre ricette, e in un paio di link ai miei libri preferiti (qui). Sono una coppia molto famosa di cuoche Bolognesi, conosciute soprattutto per i loro fantastici prodotti da forno. Tra questi, probabilmente tra i più famosi, ci sono i **Parmigianini**. Sono panini supersoffici che contengono una buona quantità di Parmigiano grattugiato, che oltre a dare un bel colore alla pasta conferisce un sapore unico. Trascrivo qui di seguito la ricetta originale del libro "Pane e Roba Dolce".



Ingredienti:

- 1 kg di farina 00 di forza (600 farina 00 e 400 gr Manitoba)
- 400 gr acqua, circa
- 75 gr di lievito di birra
- 150 gr di burro
- 50 gr di strutto
- 15 gr di sale fino
- 100 gr zucchero semolato
- 180 gr parmigiano grattugiato (cioè il 10% del peso della pasta)
- 1 uovo per spennellare

Fare la fontana, amalgamare al centro tutti gli ingredienti e impastare per 10-12 minuti battendo energicamente fino a ottenere un impasto tenero ma non appiccicoso. Formare una

palla, coprire a campana e far lievitare per 50-60 minuti. Stendere la pasta, cospargerla bene con il Parmigiano su tutta la superficie, pressandolo per farlo penetrare nell'impasto, arrotolare e lavorare fino ad incorporare il formaggio. Dividere la pasta a pezzetti, fare dei rotolini, accostarli gli uni agli altri, tagliarli trasversalmente formando degli gnocchetti e pennellarli con un uovo intero sbattuto, quindi sollevarli con la spatola e disporli un poco distanziati sulla teglia. Fare lievitare 15-20 minuti, poi inserire la teglia dentro un'altra teglia al fine di creare un migliore riparo alla base della pasta che, essendo ricca di formaggio, tende a colorarsi troppo, prendendo, così, un sapore leggermente amaro. Infornare a 180° per 12-15 minuti.

Ecco il risultato, la pasta ha un'alveolatura fantastica ed è molto soffice.

