



OMETTO DI PASTA

40 MIN.
PREPARAZIONE

3 H 35 MIN.
TEMPO TOTALE

723 KCAL
PER PEZZO

① vegetariano | Grassi: 23 g, Carboidrati: 105 g, Proteine: 21 g per pezzo

CI VOGLIONO PER 4 PEZZO

Impasto

500 g	farina per trecce
1 ½ c.ni	sale
3 ½ c.	zucchero
½ dado	lievito (ca. 20 g), sbriciolato
80 g	burro, a pezzi, morbido
3 dl	latte, tiepido

Modellare

8	uvetta
1	uovo, sbattuto
2 c.	zucchero a granelli

ECCO COME FARE

Impasto

In un recipiente mescolare la farina con il sale, lo zucchero e il lievito.

Unire burro e latte, mescolare e impastare per ca. 5 min. fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per ca. 2 ore fino al raddoppio del volume.

Modellare

Suddividere l'impasto in 4 pezzi e dare a ciascuno la forma di un filoncino, tagliare da ciascuno ca. ¼ per creare la testa.

Dar forma alle gambe dell'ometto incidendo la parte inferiore del filoncino e creare le braccia incidendo quella superiore ai lati. Ricavare dai ritagli di pasta delle palline ovali e disporle sul corpo del pupazetto. Creare gli occhi con l'uvetta. Mettere gli ometti di pasta su una placca rivestita con carta da forno e far lievitare nuovamente per ca. 30 min.

Spennellarli con l'uovo e cospargere il ventre con granelli di zucchero.

In forno

Cuocere per ca. 25 min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180 °C. Sfornare gli ometti di pasta e lasciarli raffreddare su una griglia.

BUONO A SAPERSI



Trovi la ricetta qui:

fooby.ch/it/ricette/14379/