Pan de queso – panini al formaggio

Che ne dite di panini al formaggio? Ricetta però d'oltreoceano.

Torno a fare una ricetta della mia rubrica "Dal Mondo"

Oggi vi parlo dei panini formaggiosi più buoni che ci siano!!!

Li ho scoperti in viaggio a Rio de Janeiro, anzi vi racconto proprio come li ho scoperti!

Ero in macchina in giro per Rio insieme a Mery, mia cognata, e sua zia che vive li, anzi a dire la verità io le aspettavo fuori in macchina, erano entrate al supermercato a comprare qualcosa… ad un certo punto uscendo, si fermano ad una specie di box li vicino alle porte del supermercato e si comprano un sacchettino per una specie di palline di pane non ben identificate… mmh, interessante, pensai… solo che… ALLARME…
Man mano che si avvicinavano ste palline diminuivano sempre più… al chè, con la scusa di aiutarle con le buste, gli vado incontro e mi accaparro una pallina… beh, ho scoperto un mondo!
Buonissima, soffice, saporita, formaggiosa, oddio, era un po' anche ustionante perchè era proprio appena stata sfornata, ma davvero buona!

Tornata in Italia ho provato varie volte a rifarla e anche con varie ricette, ma i risultati non sono mai stati soddisfacenti, fino ad arrivare a questa variante che più si avvicina a quella saggiata a Rio.

Ve la racconto:

INGREDIENTI

- 250 g di farina (amido) di tapioca
- 130 ml di latte
- 50 ml di olio di girasole
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 40 g di formaggio”con i buchi” grattugiato
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito di birra istantaneo
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Fatta la spesa? Bene allora vi racconto i miei Panini al formaggio o Pan de queso brasiliani. Per prima cosa faccio scaldare latte, olio e sale, che verso poi, poco alla volta in una ciotola con l’amido di tapioca. Mescolo bene il tutto. Aggiungo man mano anche i formaggi grattugiati ed impasto bene.

Per ultimo aggiungo l’uovo mescolando molto per farlo amalgamare bene, continuando ad impastare bene fino a ottenere un composto compatto e liscio. Per ultimo ho aggiunto il lievito all’impasto

Pronto l’impasto, comincio a fare delle palline non molto grandi, io mi sono aiutata con una formina per polpette, fino a terminare il composto. Le dispongo su una placca rivestita di carta da forno e faccio cuocere a 200°C per circa 20 minuti.