



Ingredienti:

500 g farina

50 g lievito di birra fresco

100 g salame

4 uova

50 g strutto

sale, pepe

Impastate la farina con poca acqua tiepida in quale avete sciolto il lievito, poi aggiungete l'altra acqua (in tutto circa 250 ml). Dovete ottenere un impasto morbido.

Aggiungete lo strutto e un pizzico di sale.



Lasciate lievitare per circa 2 ore, finché raddoppia il volume.

Tagliate a cubetti il salame a aggiungetelo al impasto insieme a un po di pepe.



Stendete l'impasto in un spessore di 1 cm, spalmate un po di strutto e arrotolate su se stessa.



Oleate una pentola e mettete un bicchierino nel mezzo.



Mettete nella pentola il rotolo di pasta facendo combaciare le estremità. Lavate bene le uova e inseritele crude e con il guscio nella pasta a intervalli regolari. Affondatele per metà.



Lasciate lievitare.



Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola sopra coperta con Magic Cooker. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per 50 minuti. Durante la cottura asciugate ogni tanto il coperchio sotto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.