

## *Bomba di pancetta con centro di emmental*



*Fino a 30  
minuti.*



*Normale*



### *Zubereitung*

1. Tagliare il panino e metterlo in ammollo nel latte tiepido.
2. Aggiungere il panino ammorbidito al macinato di manzo, mescolare con gli altri ingredienti e condire a piacere.
3. Intrecciare la pancetta su pellicola trasparente grande quanto la lunghezza delle fette di pancetta e in modo che il macinato si adatti alla treccia di pancetta.
4. Distribuire il macinato sulla pancetta e posizionare al centro il **formaggio emmental GOLDSTEIG** intero. Formare il baconbomb in un involtino e chiuderlo bene.
5. Rimuovere la pellicola e cuocere su una griglia a carbone a 200 °C a calore indiretto per 60 minuti.
6. Spennellare di tanto in tanto la bomba con la birra scura.

### *Zutaten*

#### **Per 6 persone:**

- 800 g di manzo macinato (grasso)
- 300 g di pancetta a fette
- 400 g di formaggio Emmental GOLDSTEIG in pezzi
- 4 tuorli d'uovo
- 1 rotolo
- 100 ml di latte
- 2 cucchiari di senape
- Paprika dolce
- spezia per pane
- curry
- pepe
- Sale grosso
- purea di aglio
- pangrattato
- Birra scura per ricoprire il baconbomb

