

## SCIATT DEL RISTORANTE SAN PIETRO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

400 g farina grano saraceno  
100 g farina 00  
acqua fredda q.b.  
1 cucchiaino da caffè di bicarbonato di sodio  
1 cucchiaio di sale bianco fino  
200 g formaggio Casera DOP giovane  
olio d'arachidi per friggere



### PREPARAZIONE

In una bastardella, mescolate le due farine con il sale, il bicarbonato e aggiungere gradualmente l'acqua, mescolando con una frusta da cucina, sino a ottenere una pastella dalla consistenza blanda, omogenea e priva di grumi. Lasciatela riposare coperta almeno un'ora.

Nel frattempo, tagliate il formaggio a cubetti da un centimetro cubo.

Preparate una padella di ferro per la frittura riempiendola d'olio e portate a una temperatura di 175°/180° su fuoco ben vivo.

Procedete con la preparazione degli sciatt: mettete ciascun cubetto di formaggio nella pastella e, con l'ausilio di un cucchiaio da minestra inglobarli completamente nella stessa (non troppa) e trasferirli nell'olio da frittura. Il suggerimento è quello di cuocerli al massimo dieci per volta, in modo che la pastella non appiccichi tra uno sciatt e l'altro. Friggerli per un paio di minuti, facilitandovi con una schiumarola. A operazione terminata, trasferire gli sciatt pronti su un foglio di carta assorbente. Impiattate caldi e croccanti servendo con insalata di stagione.