

SOFFICINI FATTI IN CASA

INGREDIENTI (per 6 sofficini)

INGREDIENTI

125 ml acqua
125 g farina
25 g burro
Pizzico di sale
2 uova
Pangrattato q.b.
Olio di semi d'arachide
(per la farcitura prosciutto e formaggio)
3 fettine di prosciutto cotto
formaggio Branzi a cubetti
(per i sofficini alla Scarola del Colli)
½ cespo di insalata Scarola
2 Acciughe
1 pugno di Capperi salati
1 cucchiaio di Olive Taggiasche
1 spicchio d'aglio
Provola



PREPARAZIONE

Preparate innanzitutto i ripieni, che utilizzerete per la farcitura.
Affettate il prosciutto cotto e riducete sottile il formaggio.

Per il ripieno vegetale, invece, lavate e asciugate la scarola, tagliatela grossolanamente e saltatela in padella con un filo d'olio, l'aglio privato dell'anima e spremuto e le acciughe.
Strizzate, eliminando eventuali residui d'acqua rilasciati durante la cottura e aggiungete i capperi, che avrete dissalato sotto acqua corrente.
Triturate le olive a punta di coltello e unitele al vostro composto.
Riducete a fettine la provola.

Preparate l'impasto dei sofficini portando a ebollizione in un pentolino acqua e burro.
Lasciate bollire, spegnete la fiamma, versate la farina e girare con un cucchiaio. Rovesciate l'impasto su una spianatoia, impastate con le mani e formate 6 panetti.

Con un mattarello, stendete sottile ciascun panetto e dategli una forma tonda aiutandovi con un coppapasta da 11 cm o con una rotella tagliapasta.

Farcitelo con le due tipologie di ripieni o secondo il vostro estro e richiudete, sigillando i lembi.

Sbattete le uova e salatele leggermente. Ripassate e i sofficini e impanateli nel pangrattato. Per un risultato più ottimale, procedete con la doppia panatura.

Friggete in olio di semi d'arachidi in padella di ferro a una temperatura di 175°.