

SGONFIOTTI SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta di pane,
- 100 g di ricotta,
- 100 g di formaggio provolone piccante grattugiato,
- 3 fettine di salame,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 uovo,
- olio per friggere,
- sale,
- pepe.

Stendete la pasta da pane allo spessore di mezzo cm.
e tagliatela a quadrati di circa 10 cm.
di lato.

Mescolate la ricotta con il provolone, il salame sbriciolato, il prezzemolo e l'uovo.

Aggiungete sale e pepe, amalgamate il tutto e poi mettete il composto a cucchiariate sui quadrati di pasta.

Inumidite il bordo della pasta con un poco di acqua e richiudeteli a triangolo premendo bene per farli aderire.

Friggete gli sgonfiotti nell'olio bollente e serviteli caldi, dopo averli fatti asciugare per qualche minuto sulla carta da cucina.