

DISCHI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate,
- sale,
- mezzo bicchiere di latte,
- mezzo cubetto di lievito di birra (circa 10 g),
- 2 uova,
- 50 g di farina più quella necessaria per stendere l'impasto,
- 200 g di prosciutto crudo,
- un bicchiere di olio.

Sbucciate, lavate e lessate le patate in acqua bollente salata; poi scolatele, passatele allo schiacciapatate e mettetele in una casseruola, sul fuoco, affinché perdano tutta l'umidità (bastano pochi minuti).

Trasferite quindi il passato di patate in una terrina e unitevi il latte tiepido, nel quale avrete sciolto il lievito di birra; aggiungete anche le uova, la farina e il prosciutto tritato finemente.

Rimestate accuratamente il composto, amalgamando alla perfezione, e fatene una palla, che metterete a riposare, coperta da un panno umido, per 40 minuti.

Trascorso il tempo convenuto, stendete il composto sulla spianatoia infarinata in uno strato spesso un dito.

Con un bicchierino da liquore ritagliate tanti dischi quanti ne verranno.

Fate scaldare l'olio nella padella di ferro e friggetevi i dischetti, pochi alla volta, rivoltandoli affinché risultino ben dorati dai 2 lati.

Man mano che i dischi sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto da portata.

Serviteli subito.