RISSOLES AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina,
- 130 g di burro,
- sale,
- 250 g di formaggio di varie qualità,
- mezzo litro di latte,
- pepe,
- qualche filetto di acciuga,
- olio di semi.

Ponete 280 g di farina a fontana sulla spianatoia, incorporatevi 100 g di burro appena fuso, una presa di sale e acqua sufficiente per ottenere una pasta elastica e consistente, che lavorerete per 10 minuti e lascerete poi riposare per circa 1 ora. Nel frattempo, tagliuzzate tutto il formaggio. Quindi ponete al fuoco una casseruolina con il rimanente burro, fatelo fondere e incorporatevi due cucchiai di farina: non appena questa sarà imbiondita, diluite il composto con il latte riscaldato, sempre mescolando. Fate addensare la salsa, rimestando in continuazione, salatela, pepatela e incorporatevi tutto il formaggio, mescolando bene finché si sarà sciolto e amalgamato alla besciamella. Mettete la pasta sulla spianatoia spolverizzata di farina e stendetela con il matterello in una sfoglia sottile, poi con un bicchiere piuttosto largo ricavatevi dei dischi: mettete nel mezzo di ognuno una cucchiaiata di composto con sopra un pezzetto di acciuga. Ripiegate a metà i dischi, premendo bene i bordi in modo che non si aprano durante la cottura. Fate dorare le rissoles in abbondante olio bollente e scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Tenete in caldo le rissoles già fritte man mano che preparate le altre.