ROMBI ALL'EMILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- due cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- mezzo bicchiere di latte,
- un pizzico di bicarbonato,
- olio di semi,
- 150 g di formaggio molle (tipo crescenza o robiola).

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, al centro versate l'olio, quindi unite una presa di sale e il latte, nel quale avrete diluito il bicarbonato. Impastate gli ingredienti, lavorandoli con energia e unendo, se occorre, ancora un po' di latte. Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima (2-3 mm) sulla spianatoia infarinate e ricavatene dei rombi di tre centimetri di lato, usando un coltello o l'apposita rotellina dentata. Fate fumare l'olio in una grande padella e friggetevi i rombi da entrambi i lati, ponendoli, man mano che sono pronti, sopra un foglio di carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccedenza e tenendoli in caldo sul piatto da portata. Quando tutti i rombi saranno pronti, spalmateli con uno strato sottile di formaggio e serviteli subito.