

FRITTELLA POLACCA

Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto:

- 225 g di farina,
- 4 uova,
- 30 cl di latte,
- 30 cl di acqua,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 noce moscata,
- 1 cucchiaio sale,
- 25 g di burro.

Per il ripieno:

- 250 g di formaggio a scaglie,
- 25 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- zucchero,
- 1 cucchiaio di essenza di vaniglia.

Prima fate il ripieno mescolando tutti gli ingredienti fino a formare una crema.

Per le frittelle, mettete la farina in una scodella larga.

Aggiungetevi tre tuorli d'uovo, latte, acqua, olio e noce moscata e mescolate insieme.

In una scodella separata, sbattete il bianco delle uova con il sale.

Scaldare una padella e ungetela di olio.

Versatevi la pasta e cuocete per 1-2 minuti circa.

Mettete poi un po' di ripieno e piegate.