

# FRITTELLE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 15 g di lievito,
- 2 bicchieri di acqua,
- 300 g di prosciutto cotto,
- 300 g di mozzarella (o ricotta),
- sale,
- pepe,
- 50 cl di olio di semi.

Disporre su un marmo la farina a fontana, far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, e lavorare la farina aggiungendo un po' alla volta l'acqua con il lievito, e salare.

Quando sarà diventata una massa compatta, fare delle palline di pasta e stenderle con un matterello, fino a formare cerchi di 5/6 cm di diametro, e 2 mm di spessore.

Disporre su un lato del cerchio il ripieno, e ricoprire il tutto con l'altro lato del cerchio, facendo attenzione a far combaciare i lembi, pressandoli in modo che non possa uscire il ripieno stesso.

Disporre tutte le frittelle su un canovaccio in un luogo caldo, per 30 min.

c.a.

A questo punto in una pentola larga e bassa far riscaldare due dita d'olio, quando questo sarà alla massima temperatura cominciare ad immergere le frittelle, farle dorare su entrambi i lati facendo attenzione a non bruciarle.

Metterle poi ad asciugare su della carta assorbente, e servire calde.