

SGONFIOTTI FRITTI

Ingredienti:

- Pasta sfoglia,
- carne avanzata,
- oppure verdure mista a ricotta legate con uovo,
- oppure pesce condito con besciamella densa,
- olio,
- formaggio.

Stendete la pasta non troppo alta, ma neppure troppo sottile, tagliatela a dischi con la rotella o anche premendo sulla pasta un bicchier da acqua e disponete poi su ogni disco un mucchietto di ripieno che può essere di qualsiasi genere. Premete bene i bordi dopo aver ripiegato il disco e gettateli in olio bollente, ritirandoli quando sono dorati e servendoli in un piatto coperto da un tovagliolo, guarniti con prezzemolo fritto dopo averlo immerso in acqua fredda e appena scollato.