



Sofficini fai da te - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

antipasti - salumi - formaggi

Di Anna Moroni

1 tazza di farina
1 tazza di latte
1 cucchiaio di burro
1 pizzico di sale
1 albume
Pangrattato

Mettere sul fuoco il latte col burro e il sale;
appena bolle, versarvi tutta la farina in un colpo
mescolando velocemente come per fare i bignè.
Quando si forma una pallozza
(occhio che à una pasta un pò dura e ci vuole energia)
farla raffreddare un pò e poi staccarla
a pezzetti e stenderli col mattarello,
ci vuole abbastanza farina sul piano,
perchè à una pasta un pò azzeccosa.
(io metto la carta forno sotto e la farina sul mattarello)
Tagliare dei tondi, farcirli a piacere,
chiuderli a mezzaluna. Pennellarli con l'albume
sbattuto e spolverarli leggermente di pangrattato.
Si possono friggere e cuocere al forno.

La mia farcitura preferita à salame e ricotta.
I sofficini così fatti possono essere congelati
poi scongelati e fatti al forno senza aggiungere condimenti (no olio no burro)
ma messi sulla placca del forno con la carta forno sotto.
Sono veramente buoni soprattutto se il pangrattato
à fatto da voi con la crosta di pane secco
frullata.