



Krafen al formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

di Marastina

secondo piatto - frittelle - provolone

Ingredienti:

300 gr farina manitoba

40 gr burro

60 gr di parmigiano grattugiato

50 gr provolone dolce

1 uovo

130 dl latte

25 gr lievito di birra

sale

pepe

olio per friggere

20 gr di parmigiano da spolverizzare.

Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare tutto ad eccezione del provolone ed il parmigiano (quello servirà per imbottirli) metter a riposo coperto per un ora per la lievitazione.

Trascorsa l'ora - riprendere l'impasto e formare delle piccole palline, grandi come una noce - scavando all'interno e mettendoci i pezzetti di provolone ed il parmigiano.

Modellando le palline le rimetterete a lievitare per un'altra ora.

Friggere nell'olio caldo e servirle con una manciata di grana grattugiato e volendo anche un po' di salsa di pomodoro.

Io vi consiglio anche di poterle farcire con delle belle fette di prosciutto o affettati vari - saranno più slurpse

