

Ingredienti:

Per la pasta:

- 100 gr. farina 00
- 100 gr. farina di riso
- 2 cucchiaini di olio di girasole
- 100 ml. d'acqua tiepida
- un pizzico di sale
- olio per friggere

Per il ripieno:

- prosciutto cotto tritato
- gorgonzola dolce

Preparazione:

Preparare la pasta, unire le due farine con un pizzico di sale, aggiungere l'olio e l'acqua.

Impastare velocemente e far riposare per almeno una mezz'ora.

Stendere la pasta molto sottile e formare dei quadrati, mettere in ognuno una cucchiata di gorgonzola e una di prosciutto, richiuderli formando un fagottino e friggerli in abbondante olio.