Mezze lune ripiene fritte

Pubblicato: 23-03-2016 da: Rita Caverzan

INGREDIENTI:

- 1 tazza di farina
- 1 tazza di acqua
- 1 cucchiaio di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 albume
- pane grattugiato q.b.
- olio di arachide per friggere

Per i ripieni:

- 1 scamorza
- 100 g di pomodorini

- 100 g di spinaci
- 150 g di ricotta
- 1 tuorlo

- 150 g di ragu'
- 1 mozzarella

PREPARAZIONE:

In un pentolino portare ad ebollizione l'acqua con il burro, aggiungere la farina un pizzico di sale e girare per bene.

Mettere l'impasto su un piano da lavoro e formare delle palline, stenderle realizzando dei dischi sottili e farcirli con i seguenti ripieni.

Un ripieno con gli spinaci, la ricotta e il tuorlo d'uovo mischiati assieme per bene.

Un ripieno di mozzarella, pomodoro, sale e pepe.

Altro ripieno con il ragù e mozzarella.

Chiudere bene ogni mezzaluna, passarla nell'albume e nel pangrattato, friggere in olio ben caldo.

Mezze lune ripiene fritte

Pubblicato: 23-03-2016 da: Rita Caverzan