Sofficini

Pubblicato: 26-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 200 gr. farina 00
- 250 gr. acqua
- 50 gr. burro
- 1 uovo
- sale
- 1 uovo per la panatura
- pangrattato
- olio per friggere
- ripieno a piacere

Preparazione:

Mettere sul fuoco l'acqua con il sale e il burro.

Quando bolle versare la farina setacciata tutta in una volta e amalgamare in fretta fino a quando sarà ben omogenea.

Intiepidire, aggiungere l'uovo e tirare a sfoglia.

Formare dei dischi, mettere del ripieno a piacere, chiudere bene, passarli nell'uovo sbattuto con poco sale, nel pangrattato e friggere in olio caldo.