ANTIPASTI E INTERMEZZI

Sciatt e insalata matta

INGREDIENTI:
240 g di farina di grano saraceno.
160 g di farina bianca 00.
250 g di formaggio valtellinese di casera di media stagionatura.
50 g di pane grattugiato.
1 bicchierino di grappa bianca.
Un pizzico di lievito di birra.
300 g di foglie di tarassaco.
Sale.
Olio extravergine d’oliva meridionale.
Aceto di vino rosso.

PREPARAZIONE
Mescolate le due farine, salatele moderatamente e lavoratele aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto non troppo morbido. Aggiungete il pangrattato, il lievito ed il formaggio tagliato a cubetti molto piccoli. Dopo avere lavorato ancora un po’ l’impasto, ponetelo a riposare coperto per una mezz’oretta. Friggetelo a cucchiai in olio bollente, facendo attenzione che ogni sciatt contenga la sua dose di formaggio. Dopo il consueto passaggio su carta assorbente servite queste frittelle accompagnate da tarassaco tagliato fine e condito con una vinaigrette.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150