



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 cucchiari 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.