

## SOFFICINI FATTI IN CASA AL FORMAGGIO

PORZIONI 11 sofficini

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 5 MINUTI

### INGREDIENTI

200 g farina (io 250 g)

20 g burro

200 ml latte

sale una presa

1 o 2 mozzarelle

1 o 2 uova per impanare

pangrattato

olio per friggere

### PREPARAZIONE

- Tagliare il burro a tocchetti e farlo sciogliere nel latte con una presa di sale in una pentolina antiaderente
  - Portare tutto a ebollizione
  - Fuori dal fuoco aggiungere la farina e mescolare sino a quando non otterrete una palla (la farina si staccherà dai bordi)
  - Sulla spianatoia infarinata impastare l'impasto e poi avvolgerlo nella pellicola o nella carta argentata sino a quando si raffredda.
- 
- Stendere la pasta sottilmente circa 2 o 3 millimetri
  - Ricavate con una tasta tanti cerchi
  - Aggiungete mozzarella a tocchetti e richiudete a mezzaluna
  - Passateli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato
  - Frigeteli in abbondante olio oppure cuoceteli in forno

### NOTE:

1. Io ho usato un taglia pasta apposito ma potete tranquillamente utilizzare un coppa pasta oppure una tazza. La quantità dipende dalla grandezza del vostro coppa pasta. Io ho ottenuto 11 sofficini con un diametro di circa 12 cm.
2. Utilizzando le dosi indicate dalla ricetta di riferimento ho notato che l'impasto rimaneva troppo molle, probabilmente farine di marche diverse assorbono umidità dei liquidi in modo differente. Così una volta finito di mescolare fuori dal fuoco l'impasto e messo sulla spianatoia ho aggiunto altri **50 g di farina**. Vi consiglio quindi di fare la stessa cosa se impasto dovesse essere non abbastanza compatto prima di avvolgerlo in pellicola.
3. Quando ritagliate i dischi di pasta se usate il mio stesso attrezzo infarinate la base del disco (quella che va a contatto con l'attrezzo) in questo modo quando andrete a chiuderlo non si attaccherà allo stampo.