

Frittelle di patate con prosciutto e formaggio

TEMPO PREPARAZIONE

TEMPO COTTURA 4/5 MINUTI

PORZIONI CIRCA 10 FRITTELLE

INGREDIENTI

250 g di farina

350 g di patate

1 uovo

8 g di lievito di birra secco

40 g di burro

prosciutto cotto

mozzarella

timo secco in polvere

olio di semi di girasole per friggere

PREPARAZIONE

- Sbucciate le patate e lessatele in pentola a pressione in acqua salata
- Passate le patate ancora calde con lo schiacciapatate in una terrina
- Aggiungete la farina, l'uovo, il burro, il lievito, il timo secco e impastate sino ad ottenere un composto omogeneo.
- Infarinare il piano di lavoro e stendete la pasta e ritagliatela con un coppapasta rotondo
- Al centro di ogni cerchio mettete prosciutto e mozzarella e poi richiudete con un altro cerchio di pasta pizzicando bene i bordi
- Adagiate le frittelle su di una teglia ricoperta di carta forno infarinata
- Trascorso il tempo necessario friggete le frittelle poco per volta in olio caldo abbondante.
- Servitele calde e salate.

NOTE: il lievito che ho usato non aveva bisogno di essere riattivato in acqua tiepida e zucchero voi seguite le istruzioni sulla confezione. Se il composto dovesse essere troppo morbido aggiungete un poco di farina