

Sofficini alla pizzaiola

Senza glutine



Ingredienti impasto

200 gr Mix farina senza glutine #

200 gr latte senza lattosio

20 gr burro senza lattosio

Sale q.b.

Ingredienti ripieno pizzaiola

Sugo di pomodoro q.b.

Origano q.b.

1 pizzico di sale

zucchero q.b.

Prosciutto cotto

Mozzarella/provola q.b.

Per la panatura

Pangrattato senza glutine q.b.

2 uova

1 pizzico di sale

Procedimento

Portate a bollore il latte e il burro. Togliete dal fuoco e versateli sulle farine. Amalgamate il tutto. Formate un panetto coperto da pellicola e riponetelo in frigorifero per circa 30 minuti. Stendete sottile l'impasto su una superficie leggermente infarinata tra due fogli da carta da forno Ricavate dei cerchi da circa 13 cm di diametro Posizionate al centro 1 cucchiaino di sugo di pomodoro con l'origano (corretto con sale e zucchero a piacimento) e dei cubetti di mozzarella/provola. Inumidite i bordi interni della metà del cerchio e sigillate bene con una forchetta. Sbattete le uova ed immergeteci i sofficini. Fate colare per bene l'eccesso e ricopriteli nel pangrattato. Friggeteli in olio già caldo e abbondante per circa 5 minuti curandosi di coprire tutto il sofficino o per una cottura più omogenea cuocere con un filo d'olio i sofficini in forno a 200 gradi ventilato per circa 15 minuti. Servire caldi

Ricetta dal web