

ANTIPASTI

Ciliegine fritte al prosciutto di San Daniele e Grana Padano

INGREDIENTI PER 25 CIGLIEGINE

PER IL RIPIENO

- 150 g di prosciutto di San Daniele tritato
- 50 g di Grana Padano
- 100 g di ricotta fresca asciutta
- 140 g di uova intere
- 1 g di rosmarino tritato
- sale e pepe q.b.

PER LA PASTELLA

- 18 cl di birra
- 100 g di farina 00
- 1 uovo intero
- 10 g di lievito in polvere per pane
- 2 g di sale
- (1 l di olio di arachidi per friggere)

PREPARAZIONE

Stemperare bene la ricotta andando a formare una crema omogenea, incorporarvi le uova. Unire al composto il prosciutto, il formaggio, sale e pepe. Formare con l'aiuto di due cucchiari delle piccole palline e farle congelare. Con la birra, l'uovo, la farina e il lievito preparare una pastella. Togliere dal congelatore le palline, tuffarle nella pastella e friggerle in olio a 160°C. Ottime come aperitivo.