

ANTIPASTI E SNACK

Blin?yki (frittelle sottili) ripiene

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LE FRITTELLE

1 tazza di farina
2 tazze di latte
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
4 cucchiaini di lardo o burro
sale.

PER IL RIPIENO DI VERDURA

½ testa di cavolo di medie dimensioni
4 carote
1 cipolla
1 uovo
2 cucchiaini di burro.

PER IL RIPIENO DI PATATE

4 patate
1 cipolla
100g di lardo di maiale salato.

PREPARAZIONE

1 Miscelate le uova, lo zucchero, il sale, la farina e metà del latte. Mescolate fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.

A questo punto, versate la parte rimanente di latte e miscelate nuovamente.

Friggete le frittelle; quando ne avete fritto un lato, mettete il ripieno al centro del lato fritto, quindi chiudete la frittella ad involtino e frigate anche il secondo lato.

Per il ripieno di verdura, tagliate il cavolo fresco, le carote, le cipolle a striscioline.

Soffriggete il cavolo fino a cottura e miscelatelo con le carote e le cipolle saltate, quindi aggiungete l'uovo sodo sminuzzato ed il sale.

Per il ripieno di patate, sbucciate le patate, bollitele e schiacciatele fino ad ottenere una purea. Saltate le cipolle nel lardo di maiale ed amalgamate tutti gli ingredienti, salate, quindi, a piacere.