ANTIPASTI E SNACK

Come preparare le bombe fritte ripiene con alici e peperoncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Le **bombe fritte ripiene con alici e peperoncino** sono un antipasto sfizioso e croccante, perfetto per chi ama i sapori intensi e piccanti.

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

PATATE LESSE 200 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 60 gr

MOZZARELLINE CILIEGINE 8

AGLIO 2 spicchi

MAGGIORANA 2 rametti

SALE 5 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 3 gr

UOVA 2

PEPERONCINO 1

PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE circa - 2 l

Come fare le bombe fritte ripiene

1 Per preparare le bombe fritte ripiene con alici e peperoncino, comincia tagliando a metà un peperoncino e privandolo dei semi. Taglialo finemente insieme a 2 spicchi d'aglio, e alla maggiorana.

Quando ottieni un trito abbastanza fine, aggiungi le acciughe e trita ancora un po', poi metti da parte.

2 In una ciotola schiaccia le patate lesse ancora tiepide, aggiungi la farina e le uova poi aggiungi il lievito in polvere, il sale e il latte. Mescola con un cucchiaio fino a ottenere un impasto lavorabile a mano.

3 Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e impasta un po' con le mani, aiutandoti con una spolverata di farina, ottieni un filoncino e dividilo in 8 parti. Sempre aiutandoti con della farina, schiaccia l’impasto con le mani

4 Posiziona al centro del pezzo di impasto schiacciato, un cucchiaino di trito e una mozzarellina. Chiudi la pallina in modo da tenere il ripieno all'interno e continua con le altre.

Friggi poche palline alla volta in olio caldo a circa 175°C fino a doratura , girandole di tanto in tanto per una cottura uniforme.

5 Prendi le bombe fritte ripiene con una schiumarola e posale su carta per fritti per far scolare l'olio in eccesso, quando avrai fritto tutte le frittelle ripiene, sbrigati a servirle per non farle raffreddare troppo.

Bombe fritte ripiene con alici e peperoncino

Le **bombe fritte ripiene con alici e peperoncino** sono un'idea golosa per un antipasto croccante e saporito. Con un impasto a base di patate che resta morbido anche dopo la frittura e un ripieno filante di mozzarella arricchito dal gusto deciso delle acciughe e dal tocco piccante del peperoncino, queste bombe sono irresistibili. Perfette per accompagnare un aperitivo o per arricchire un buffet, sono facili da preparare e ideali per chi ama il fritto in ogni periodo dell'anno. Scopri la ricetta e prova a realizzarle seguendo i nostri consigli!

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Se vuoi un sapore più delicato, puoi sostituire le acciughe con prosciutto cotto o salmone affumicato.
Per evitare sprechi, riutilizza eventuale impasto avanzato per fare piccoli gnocchetti fritti.
Asciuga bene le mozzarelline prima di inserirle nel ripieno per evitare che rilascino troppo liquido in cottura.

Per una frittura perfetta, mantieni l'olio a una temperatura costante di 175°C.

Come conservare le bombe fritte ripiene

Le **bombe fritte ripiene** sono migliori appena fatte, ma possono essere conservate in frigorifero per un giorno. Per scaldarle, mettile in forno a 180°C per circa 10 minuti o passale in friggitrice ad aria per ridare croccantezza.

Potresti cucinare anche...

Polpette di zucca con cuore filante: un antipasto autunnale morbido e gustoso.
Arancini di pesce: una variante di mare dei classici arancini siciliani.
Pizza fritta con scarole: un altro grande classico della cucina napoletana.
Polpette di carne: morbide e saporite, perfette per ogni occasione.
Polpette di melanzane: leggere e croccanti, ideali come finger food.
Mozzarella in carrozza: un classico filante che conquista tutti.