

ANTIPASTI E SNACK

# Bombe fritte ripiene con alici e peperoncino

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

PEPERONCINO 1  
AGLIO 2 spicchi  
MAGGIORANA 2 rametti  
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 60 gr  
PATATE LESSE 200 gr  
FARINA 300 gr  
UOVA 2  
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 3 gr  
SALE 5 gr  
MOZZARELLINE CILIEGINE 8

## PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE circa - 2 l

# PREPARAZIONE

- 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 pò. 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 ad ottenere un impasto lavorabile a mano.





**3** Trasferiscilo sul piano impasta un pò 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 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 Scola su carta per fritti e impiatta.



