

ANTIPASTI E SNACK

## Pasticcini fritti con cipollotti

LUOGO: Asia / Afghanistan

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER L'IMPASTO

2 tazze di farina di grano tenero

1/2 cucchiaino di sale

2/3 tazza d'acqua fredda  
Per il ripieno di  
cipollotti

## PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina e il sale in una ciotola, fate un buco nel centro e aggiungetevi l'acqua. Impastata fino a ottenere un composto sodo e impastate ancora per 5 minuti fino a che diventi elastico usando altra farina se necessario. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti.  
Tagliate la maggior parte del verde dai cipollotti, tagliateli per il lungo e sciacquateli bene per rimuovere ogni traccia di terra tra le foglie. Rimuovete le radici con un foglio di carta. Disponeteli sul piano, affettatli in fette da 5 mm e dimezzate le fette ottenute. Misuratene 3 tazze e metteteli in una ciotola. Aggiungete il sale e il peperoncino e impastate a mano per ammorbidirli. Incorporate l'olio.

Formate delle palle dall'impasto della grandezza di una nocciola e stendetele fino a ottenere un disco di 10 cm di diametro. Mettete circa 2 cucchiaini di ripieno di cipollotti nel centro di ciascun disco, ammorbidite l'impasto per metà della circonferenza e piegate il disco a metà sopra il ripieno. Schiacciate il bordo per sigillare bene e usando un ditale (metodo tradizionale), un cucchiaino o una forchetta sigillate il bordo. Friggetene 3 o 4 per volta nell'olio fino a che prendano colore fino a diventare quasi marroni. Scolateli su dei fogli di carta da cucina e serviteli caldi.