

ANTIPASTI E SNACK

## Sciatt

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

300 g di farina di grano saraceno  
200 g di farina bianca  
300 g di formaggio "Casera"  
2 cucchiai di pane grattugiato  
1 bicchierino di grappa  
acqua gassata  
olio per friggere  
un pizzico di lievito.

### PREPARAZIONE

**1** Impastate la farina di grano saraceno con la farina bianca utilizzando dell'acqua gasata fino ad ottenere un composto abbastanza consistente. Unite il formaggio tagliato a dadini, il pane grattugiato, un pizzico di lievito e la grappa.

Fate scaldare l'olio in una pentola capiente, quando inizia a friggere, fatevi scivolare un po' di impasto (contenente alcuni cubetti di formaggio) aiutandovi con un cucchiaio. Cuocetene pochi alla volta per evitare che si "attacchino" assieme.

Lasciateli gonfiare e colorire, scolateli e serviteli su un letto di cicoria condita.