

ANTIPASTI E SNACK

Sciatt

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

450 g di farina di grano saraceno

220 g di farina bianca

450 g di formaggio bitto

1 bicchierino di grappa

acqua minerale

birra

sale

pepe

olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il formaggio a cubetti. Lavorare in una terrina le due farine, la grappa e acqua minerale e birra necessarie ad ottenere una pastella ben liscia. Riscaldare abbondante olio in una padella di ferro.

Con l'aiuto di un cucchiaino versare un cubetto di formaggio prima nella pastella e poi

nell'olio bollente.

Friggere fin ad ottenere delle piccole frittelle di colore bruno. Scolare su carta assorbente.

Servire con una insalatina di stagione.

NOTE