

La Ricetta: sofficcini “homemade”



Questi **sofficcini “homemade”**, ovvero fatti in casa, fanno gola non solo ai piccini ma anche ai grandi.

Possono essere **ripieni in vari modi** ma, in ogni caso invece di acquistarli, perchè non provare a farli a casa?

Sicuramente sono molto più genuini e, se fate mettere le mani in pasta anche ai vostri bambini, acquisiranno ancora più “valore” e bontà!

Io li ho preparati con **pomodoro e mozzarella**, ma possono essere farciti con prosciutto cotto e mozzarella, prosciutto cotto e funghi, con un misto di formaggi, con verdure o quello che più vi piace.

Ingredienti per circa 25 sofficcini:

- 500 ml di latte intero
- 2 cucchiaini di burro
- sale quanto basta
- 500 gr di farina 00
- salsa di pomodoro quanto basta
- 250 gr di mozzarella
- formaggio grattugiato quanto basta
- 3 uova
- pangrattato quanto basta
- olio di semi per friggere

Preparazione

In una pentola alta mettere il latte con il burro e un pò di sale e far andare a fuoco medio fino a che non inizia a bollire.

Aggiungere quindi la farina tutta in una volta, lasciar andare e girare fino a che l'impasto non si staccherà dalle pareti della pentola.

Rovesciarlo quindi sulla spianatoia e lavorarlo facendo attenzione a non scottarsi, il consiglio è di usare dei guanti.

Formare un **panetto**, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo **riposare 30 minuti**.

Trascorsi i 30 minuti, stendere con un mattarello non troppo sottile: abbiate pazienza perchè non è un impasto "simpatico" da lavorare in quanto tende un pò a rompersi, ma con le mani aggiustatelo un pò e continuate a stendere.

Con un coppapasta, ricavare dei cerchi e stendere ognuno ancora un pò con il mattarello.

La pasta che avanza dopo aver fatto i cerchi, compattatela e stendetela ancora per ottenere quindi altri cerchi, così fino ad esaurimento dell'impasto.

Farcire quindi ogni cerchio con pomodoro, sale, formaggio grattugiato e mozzarella, chiudere a mezzaluna sigillando bene prima con le dita e poi con l'aiuto dei rebbi di una forchetta.

Rompere le uova, sbatterle con sale e passare ogni sofficino prima nella uova e poi nel pangrattato.

Consiglio: per evitare grumi e quindi anche fastidiose bruciature in frittura, è opportuno scolare bene ogni sofficino dalle uova in eccesso prima di passarli nel pangrattato.

Per fare questa operazione cercate di aiutarvi muovendo un pò le ciotole, in modo che si bagnino nelle uova "da soli" e si cospargano di pangrattato "da soli".

Friggere 3-4 sofficini per volta in una padella non troppo grande e con olio di semi non troppo bollente.

L'olio non deve nemmeno coprire interamente i sofficini, avendo quindi cura di girarli per farli dorare da ambo i lati. Scolare dall'olio in eccesso e **servire ancora caldi e con mozzarella filante!**

Annamaria Leo