



Bomboloni Rustici

Ingredienti

Farina 00: 500 g

Patate :500 g

Cubetto di lievito :1

Uova intere : 2

Sale : 2 cucchiaini

Olio EVO: 1 cucchiaio

Prosciutto cotto: 200 g

Provola: 200 g

Una nuvola soffice soffice!!!

Cuocere le patate con buccia, far raffreddare, pelarle e passarle poi con lo schiacciapatate.

Nella bacinella della planetaria mettere la farina, le patate, le uova ,l'olio, il sale ed infine il lievito sciolto in un pò di acqua tiepida.

Lavorare con il gancio fino ad avere un impasto bello liscio e compatto.

Ricavare dei dischetti, farcire e richiudere con altri dischetti sigillando bene il bordo.

Far lievitare almeno 2 ore in un luogo caldo.

Cuocere in abbondante olio girandoli per bene. Lasciare asciugare su carta assorbente

Volendo si possono fare anche al forno con una cottura a 180° per circa 25 minuti