



Sofficcini fatti in casa con farina integrale

Ingredienti

200 ml di latte intero

1 cucchiaino di sale

20 g di burro

200 g di farina 00 setacciata oppure come ho fatto io ho usato 100gr. di farina 00 e 100gr. di farina integrale.

200 g di passata di pomodoro con origano

125 g di mozzarella

2 o 3 uova q.b.

pan grattato q.b.

Per prima cosa mettiamo in un pentolino il latte, il burro ed un cucchiaino di sale e portiamo ad ebollizione.

Spostiamo il pentolino fuori dal fuoco, aggiungiamo la farina precedentemente setacciata ed iniziamo ad amalgamare il tutto con l'aiuto di un cucchiaio di legno.

Stando attenti a non bruciarsi, adagiamo il composto sulla spianatoia e terminiamo di impastare fino a formare una palla.

Avvolgiamo l'impasto con la pellicola trasparente e lo facciamo riposare fino a completo raffreddamento.

Trascorso il tempo necessario stendiamo l'impasto con il mattarello fino ad uno spessore di 3-4 millimetri.

Ricaviamo, con l'aiuto di un coppapasta circolare, la forma dei nostri sofficcini.

E' il momento di passare alla farcitura: un cucchiaio di passata di pomodoro, qualche pezzetto di mozzarella ed un pizzico di sale.

Una volta farciti, chiudiamo i sofficcini e, con l'aiuto dei rebbi di una forchetta, rendiamo il bordo frastagliato oppure usare un utensile tipo quello dei ravioli con forma grande per chiudere ermeticamente i sofficcini.

Per impanare i sofficcini li passiamo prima nelle uova leggermente sbattute e successivamente nel pan grattato.

Adagiamoli su una teglia con carta da forno ed inforniamo a 180° per 20 minuti circa oppure fate come ho fatto io che li ho fritti.