



Elvea, festa all'italiana

Frittelle italiane al forno



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 3 | uova |
| | sale |
| 1 kopje | latte |
| 1 kopje | farina auto-lievitante da forno |
| 2 cucchiari da tavola di | prezzemolo tritato |
| 2 fettine di | prosciutto cotto |
| 12 cucchiari da tavola di | mozzarella sminuzzata |
| | provolone |
| 100 g di | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 2 cucchiari da tavola di | panna acida |

Preparazione

Per le frittelle:

- Metti tutti gli ingredienti in una ciotola e sbatti fino a ottenere una pastella per frittelle.
- Scalda un poco di olio in una padella e friggi 12 piccole frittelle.

Per ripieno e decorazione:

- Taglia il prosciutto a listarelle.
- Distribuisci il prosciutto e la mozzarella sulle frittelle e arrotolale.
- Ingrassa con olio d'oliva una pirofila.
- Deponivi le rotoline e grattugiavi sopra il provolone.
- Cuoci in forno a 180° C per ca. 10 min.
- Mescola la coppetta di Pomo e Peperoni con 2 cucchiari di panna acida.
- Decora con questo le frittelle al forno.

