



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.

