

Le Ricette di Fata Morgana



Ingredienti

- 70/80 gr di latte ca.
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 100 gr di asiago
- 100 gr di fontina
- 100 gr di speck
- 1 porro o cipollotto
- 200 gr di pane raffermo grattugiato
- 2 uova
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo
- Gorgonzola
- sale e pepe qb
- Olio evo qb
- 1 po' d'acqua.
- farina



Cascarelli dell'Inverno



Procedimento

- Mondate e tritate il cipollotto e l'aglio, rosolateli in un filo d'olio e un po' d'acqua.
- Tagliate a tocchetti l'asiago e la fontina, tritateli fini e mettete in una ciotola.
- Tagliate a listarelle corte e sottili lo speck, aggiungetelo ai formaggi.
- Aggiungete anche il parmigiano e il pane grattugiato e mescolate.
- Aggiungete ora il soffritto che avete fatto prima, poi il latte e le uova, sale, pepe e prezzemolo e amalgamate bene fino a ottenere un composto omogeneo.
- Mettere della farina in un piatto, ricavate dall'impasto delle polpettine rotonde del diametro di circa 7-8 cm e passatele nella farina.
- Cuocetele a vapore per 15/20 minuti.
- Serviteli caldissimi con un po' di gorgonzola morbido sopra.

