Ricetta: **Sofficini**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa mattina vi posto la ricetta per fare i sofficini in casa. La ricetta dei sofficini fatti in casa l'ho vista per la prima volta sul libro di ricette bimby di mia mamma, ma vista la mia avversione per il bimby, non ho mai avuto modo di provare a fare i sofficini. Tempo fa la ricetta dei sofficini da preparare senza bimby è stata postata sul forum da fabiola, l'annotai decisa di provarli prima o poi. Bene, l'altra sera non avendo idea per cosa cucinare per cena mi è tornata in mente questa ricetta e ho deciso di provarli. Il procedimento è molto semplice, la preparazione è abbastanza veloce e i sofficini vengono ottimi... niente a che vedere con quelli confezionati. Come prima volta mi sono tenuta con un ripieno classico.... prosciutto e formaggio, ma voi potete sbizzarrirvi a farcire i sofficini come volete.
Buon inizio settimana a tutti :P

Ingredienti per 15/20 sofficini:
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di farina 00
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaino di sale

- 200 gr di prosciutto cotto
- 200 gr di provolino
- 100 ml di besciamella
- 2 uova
- 100 gr di pangrattato

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare i sofficini

In una casseruola dal fondo spesso portare ad ebollizione il latte insieme al burro e al sale.

Non appena il latte avrà raggiunto il bollore, togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere la farina setacciata

Mescolare il composto con un cucchiaio di legno in modo vigoroso visto che l'impasto risuilterà molto duro.

Una volta intiepidito, disporre il panetto su una spianatoia infarinata e lavorarlo fino a renderlo un impasto liscio ed omogeneo, a questo punto l'impasto risulterà bello morbido.

Avvolgtere il panetto con una pellicola e lasciarlo riposare fino al suo completo raffreddamento.

Riprendere quindi il panetto e su una spianatoia infarinata stendere una sfoglia di circa 3mm. Con un tagliapasta formare dei cerchio delle dimensione che preferite (io ho usato una tazza).

Farcire la sfoglia con prosciutto e formaggio tagliato a dadini e un cucchiaio di besciamella.

Chiudere ogni sofficino su se stesso dandogli la classica forma a mezzaluna. Sigillare bene i bordi con la punta delle dita.

A questo punto passare i sofficini nell'uovo battuto con un pizzico di sale e subito dopo nel pangrattato.

Disporre i sofficini su un vassoio e tenerli in frigo fino al momento di cuocerli.
Potete friggerli in padella un paio di minuti per lato in olio bollente oppure cuocerli in forno a 180° per 20 minuti avendo cura però di versare un filo d'olio sui sofficini prijma di infornarli oppure potete decidere di mettere i vostri sofficini in bustine alimentari e congelarli.

Io ho fritto i sofficini in poco olio bollente e li ho serviti con una bella insalata verde.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO