



LE CRESCENTINE

**FATTO DA:
FEDERICO RONDELLI**

INGREDIENTI

Ecco gli ingredienti per 8 persone:

Per l'impasto

- 1kg di farina
- 1-2 bicchieri di latte
- 1 cucchiaio e mezzo di sale
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la frittura

- strutto



prezzi

0,49

1,39

0,49

0,79

1,23

Per il ripieno:

- prosciutto crudo
- prosciutto cotto
- salame
- stracchino
- cipolline sotto aceto

prezzi

23,90 al chilo

19,90 al chilo

7,23

2,19

1,10

58,71

Procedimento impasto

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero. Lavorate a mano il sale e la farina. Aggiungete il latte e il bicchiere di lievito lavorate continuamente sino ad ottenere un impasto abbastanza solido. Aggiungete, se necessario, altra acqua tiepida. Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per 4 ore.





VERSO LA FRITTURA



**Stendere l'impasto con il mattarello tirando sino a uno spessore di 4 millimetri.
Con un tagliapasta zigrinato tagliare dei rombi delle dimensioni di 5-6 cm per lato.**

Frittura

Friggete in strutto sciolto. L'impasto è perfetto quando prende un colore dorato e si gonfia.



Buon appetito



