



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

SCIATT

Ingredienti

300 g di farina di grano saraceno,	100 g di farina bianca,
300 g di formaggio latteria magro o fontina,	1 bicchierino di grappa,
sale,	olio per friggere.

Preparazione

Miscelare in una ciotola le farine, la grappa ed il sale aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto morbido. Tagliare il formaggio a cubetti di circa 1,5 cm di lato ed immergerli nella pastella. Lasciar riposare il tutto per 30 minuti. Raccogliere con un cucchiaino un cubetto di formaggio alla volta adeguatamente ricoperto dalla pastella, lasciando cadere nell'olio bollente, fare colorire gli sciatt e scolarli. Servirli adagiati sulla cicoria tagliata finemente e condita con olio, aceto e sale.