

Bombe di patate



INGREDIENTI

PER 10-12 BOMBE:

- 400 g di patate a pasta gialla lessate
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 200 g di farina 00
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di scamorza bianca
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate (15 g)
- sale
- pepe
- noce moscata



1

Per preparare le bombe di patate, prendete le patate lessate ancora calde e privatele della buccia. Schiacciatele con l'apposito attrezzo raccogliendo la polpa ottenuta all'interno di una ciotola capiente. Aggiungete il parmigiano reggiano grattugiato.



2

Aggiungete la farina e il lievito. Impastate quanto basta ad amalgamare, salate, pepate e unite noce moscata grattugiata a piacere. Terminate di impastare fino a ottenere un composto abbastanza liscio, che non dovrà risultare più appiccicoso. Fatelo riposare a temperatura ambiente per 20 minuti avvolto nella pellicola per alimenti.



3

Su una spianatoia appena infarinata stendete l'impasto, aiutandovi con il mattarello, e portatelo allo spessore di circa 5-6 mm. Con un coppapasta da 6 cm circa ricavate tanti dischi. Posizionate al centro di metà delle sagome ottenute un po' di prosciutto cotto e di scamorza bianca.



4

Coprite con i dischi restanti, avendo cura di sigillare bene i bordi facendo una leggera pressione con la punta delle dita. Friggete le bombe di patate in olio di semi di girasole ben caldo lasciandoli dorare da entrambi i lati.

5

Scolate con mestolo forato, trasferite su un piatto con carta da cucina e servite le bombe di patate ben calde.

