

I Scavudatieddri

Ingredienti

1 kg di patate, ½ kg di farina, prezzemolo, formaggio grattugiato (mix di parmigiano e pecorino), sale e pepe quanto basta, olio per friggere.

Preparazione

Lessate le patate in una casseruola coprendole bene con l'acqua. Sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate quando sono ancora molto calde e raccoglietele in una ciotola. Mischiate tutti gli ingredienti e impastate il tutto su una spianatoia.

L'impasto dovrà risultare abbastanza morbido. Usate la farina per evitare che si attacchi alla spianatoia.

Ricavate dei pezzetti che andrete a stendere e avvolgeteli a formare una ciambellina abbastanza sottile. Una volta ricavate tutte le ciambelle, friggetele in abbondante olio molto caldo rigirandole da entrambe le parti e quando saranno dorate scolatele su carta assorbente. Potete servirle sia calde che fredde.