

Sgabei al profumo di zenzero



Pasticciamocongiusy □ PASTA DI PANE FRITTA □

Ho scopiazzato questa ricetta dopo averli mangiati e devo dire che mi vengono bene e sono sfiziosi! A me sono stati serviti con crudo, salame, crescenza e gorgonzola. Li propongo anche quando ho da svuotare il frigo da affettati e formaggi. Ottima alternativa alla pizza.

★ INGREDIENTI ★

1. Pasta per pizza circa 500 gr bastano per 4 persone
2. olio di semi per friggere
3. zenzero fresco o in polvere (oltre a profumare gli

sgabei riduce l'odore di frittura !)

4. affettati (Crudo, salame e altro)

5. formaggi (crescenza, gorgonzola e altro)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Tagliare la pasta e formare tanti rotolini tipo wurstel

★ PROCEDIMENTO ★

- In un pentolino alto metti a scaldare l'olio, i rotolini mi raccomando devono galleggiare
- aggiungi qualche fettina di zenzero o in polvere se hai quello
- quando l'olio e' in temperatura immergi i rotolini
- girali per farli dorare completamente
- scolali, adagiali in una zuppiera capiente foderata di carta assorbente e salali
- continua cosi fino a quando hai terminato di friggere

Servili ben caldi accompagnandoli con affettati e formaggi e...buon appetito!