



Calzoncini fritti con provola e salame

[Del 11/04/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 250 g di farina, 1/2 panetto di lievito, 1/2 bicchiere di acqua, 100 g di formaggio provola, 100 g di salame, olio d'oliva

Mettiamo la farina a fontana e diluiamo il lievito nell'acqua; aggiungiamolo quindi alla farina, amalgamando fino a rendere il composto consistente. Stendere la pasta e con uno stampino creare dei piccoli cerchi. Disporre in questi dei pezzetti di provola e di salame e chiuderli. Infine friggerli in olio d'oliva.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]