



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Stracci di Antrodoto



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **mattarello, padella, pentola, teglia**

## **Ingredienti**

- 250 gr di pomodoro
- 250 gr di carne tritata
- 150 gr di mozzarella
- olio extravergine d'oliva
- farina
- 2 uova
- strutto
- pecorino grattugiato
- prezzemolo
- sale

## **Preparazione Stracci di Antrodoto**

### **Passo 1.**

Passate la farina al setaccio, quindi sbattete delle uova ed impastatele con la farina e tre cucchiari di acqua.

### **Passo 2.**

Stendete la pasta a formare dei dischi sottili.

### **Passo 3.**

Nel frattempo fate rosolare il tritato nell'olio, aggiungete il pomodoro e fate cuocere.

### **Passo 4.**

Fate friggere in dischi di pasta nello strutto.

### **Passo 5.**

Mettete al centro di ogni disco un po' di sugo, un po' di mozzarella, pecorino e del prezzemolo grattugiato.

### **Passo 6.**

Avvolgete le frittate di pasta a formare dei cannoli e metteteli in una teglia.

### **Passo 7.**

Spolverizzate con del pecorino grattugiato e fate cuocere in forno per 15/20 minuti a 200°.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)