



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

## Sciatt



**4** Persone

**Piatti di Mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola per friggere**

Gli sciatt sono un tipico piatto valtellinese a base di formaggio casera. Consistono in delle frittelline sferiche ripiene di formaggio fuso. Il nome deriva dal dialetto; sciatt significa rospo, ed è dovuto alla forma irregolare e gonfia tipica di questi animali.

### **Ingredienti**

- 400 gr di farina di grano saraceno
- 200 gr di farina bianca
- 450 gr di formaggio casera
- grappa
- acqua gassata
- birra
- sale
- pepe
- olio per friggere

## **Preparazione Sciatt**

### **Passo 1.**

Tagliate il formaggio a cubetti.

### **Passo 2.**

Impastate le farine insieme ad acqua, sale, birra ed un bicchierino di grappa fino ad ottenere una pastella omogenea.

### **Passo 3.**

Prendete la pastella a cucchiata ed avvolgetevi i cubetti di formaggio uno ad uno, quindi fate friggere le palline in abbondante olio di semi ben caldo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/02/2020
- ✓ **Calorie:** 320 a porzione
- ✓ **Rating:** 5,0 (14 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)