



(<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>)