

Pasta base per Sofficini® fatti in casa

La **pasta base per Sofficini® fatti in casa** è un impasto di farina, latte e burro con il quale si può preparare la sfoglia necessaria a confezionare i sofficini®, piccoli calzoni ripieni che vengono poi passati nell'uovo, nel pangrattato e fritti o cotti al forno.

Se si prepara la **pasta base per Sofficini® fatti in casa** con 200 g di farina si ottiene circa 400 g di pasta dalla quale si ricavano 12 sofficini® di 10 cm di diametro, sufficiente mediamente per 4 persone.

I **Sofficini® fatti in casa** che si prepareranno potranno anche essere congelati, prima della cottura, e conservati così per 3 mesi.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **240Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 200 ml di latte intero
- 20 g di burro
- Sale fino
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00

PREPARAZIONE

Preparazione dell'impasto

- Mettere in una casseruola antiaderente il latte, il burro a tocchetti e un pizzico abbondante di sale.
- Portare sul fuoco e scaldare a fiamma bassa mescolando con un cucchiaino di legno finché il burro non si scioglie.
- Alzare la fiamma fino a far quasi bollire il latte, quindi portare il pentolino fuori dal fuoco e unire la farina tutta insieme, sempre mescolando con il cucchiaino di legno. L'impasto deve rapprendere e staccarsi dai bordi della pentola.
- Portare il composto sulla spianatoia infarinata e finire di impastare. Attenzione: l'impasto è duro e caldo. Io per impastare utilizzo un tagliere flessibile in silicone che piego sull'impasto con le mani.
- Coprire l'impasto con la carta stagnola e farlo raffreddare.
- Stendere l'impasto con un mattarello nello spessore di un paio di millimetri al massimo.
- A questo punto siamo pronti per tagliare l'impasto con un coppapasta rotondo di circa 10-12 cm di diametro e farcire i nostri Sofficini®.

Farcitura e cottura

- Mettere al centro di ogni Sofficino® il ripieno scelto, quindi chiudere a mezzaluna sigillando bene i bordi.
- Quando tutti i sofficini sono pronti procedere con la panatura passandoli prima nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Premete per far aderire il pane, ma non troppo per non rompere il Sofficino, che è delicato.

Cottura al forno

- Ungere una teglia da forno con un filo d'olio, da spargere in modo uniforme.
- Mettere i Sofficini® uno alla volta appoggiandoli sulla teglia e capovolgendoli in modo che si unghino su entrambi i lati. Se avete un'oliera spray sarà sufficiente spruzzare i sofficini® da entrambi i lati e foderare la teglia con un foglio di carta da forno.
- Infornare a 180° C per circa 15 minuti circa girandoli a metà cottura. Se non si fossero ben dorati proseguire la cottura di qualche altro minuto.
- Spolverizzare con un po' di sale in superficie prima di servirli.

Frittura

- Se si vogliono friggere, scaldare in un padellino abbondante olio di semi di arachide.
- Quando l'olio è ben caldo, 180°C, friggere i Sofficini® pochi per volta.
- Quando sono ben dorati ritirarli, farli scolare su carta da cucina, salare appena in superficie e servire.

Suggerimenti di farcitura

I Sofficini® possono essere farciti a piacimento, a seconda del gusto personale. Di seguito vi proponiamo però alcuni suggerimenti a cui corrispondono altrettante ricette :-)



- [Sofficini® ai formaggi](#)
- [Sofficini® cotto e mozzarella](#)
- [Sofficini® cotto, Brie e funghi](#)
- [Sofficini® pomodoro e mozzarella](#)
- [Sofficini® spinaci e mozzarella](#)

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.