



*Elvea, festa all'italiana*

## Frittelle italiane al forno



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| 3                         | uova                            |
|                           | sale                            |
| 1 kopje                   | latte                           |
| 1 kopje                   | farina auto-lievitante da forno |
| 2 cucchiari da tavola di  | prezzemolo tritato              |
| 2 fettine di              | prosciutto cotto                |
| 12 cucchiari da tavola di | mozzarella sminuzzata           |
|                           | provolone                       |
| 100 g di                  | ELVEA Pomo e Legumi             |
| 2 cucchiari da tavola di  | panna acida                     |

### Preparazione

Per le frittelle:

- Metti tutti gli ingredienti in una ciotola e sbatti fino a ottenere una pastella per frittelle.
- Scalda un poco di olio in una padella e friggi 12 piccole frittelle.

Per ripieno e decorazione:

- Taglia il prosciutto a listarelle.
- Distribuisci il prosciutto e la mozzarella sulle frittelle e arrotolale.
- Ingrassa con olio d'oliva una pirofila.
- Deponivi le rotoline e grattugiavi sopra il provolone.
- Cuoci in forno a 180° C per ca. 10 min.
- Mescola la coppetta di Pomo e Legumi con 2 cucchiari di panna acida.
- Decora con questo le frittelle al forno.

