



"Sciatt" Valtellinesi

Gli sciatt sono una specialità tipica della Valtellina e il nome in dialetto locale significa "rospo". Sono croccanti palline di pastella di farina di grano saraceno con un saporito morbido cuore di formaggio Valtellina Casera Dop, tipico della zona. Lo Chef Gianni Tarabini, ci insegna la sua ricetta.

INGREDIENTI

PER GLI "SCIATT"

Farina di grano saraceno 200 g
Farina 00 200 g
Grappa bianca 15 g
Acqua 350 g
Un pizzico di bicarbonato
Sale 7 g
Formaggio Valtellina Casera Dop 250 g

PER FRIGGERE

Olio di semi di girasole per friggere

PER IL CONTORNO

Cicorino
Olio
Aceto
Sale

PREPARAZIONE

Come prima cosa bisogna preparare la pastella, unire in una bacinella le farine, il sale e il bicarbonato, mischiare con un frusta per amalgamare gli ingredienti ed evitare la formazione di grumi.

Aggiungere la grappa e poca alla volta l'acqua, avendo cura di continuare a mischiare con la frusta in modo che si formi una pastella omogenea e morbida ma non troppo liquida.

Una volta pronta lasciare riposare in frigorifero la pastella per circa un ora.

Nel frattempo tagliare il formaggio a cubetti di circa 2cm.

Portate l'olio a 175° gradi, immergere nella pastella i cubi di formaggio assicurandosi che siano ben coperti su tutti i lati.

Tuffarli nell'olio e lasciarli friggere girandoli di tanto in tanto in modo che si formi una doratura uniforme.

Scolare dall'olio con una schiumarola, assorbire l'olio in eccesso con della carta assorbente e servire su di un letto di cicorino fresco condito con olio, aceto e sale.