



## Mezzelune fritte con ripieno di formaggi

**Portata:** Antipasti

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 5 persone:**

- 200 acqua
- 50 burro
- 40 fecola di patate\*
- 60 farina di riso finissima\*
- 200 formaggi misti (Emmentaler, Parmigiano Reggiano, Pecorino, mozzarella?) da grattugiare
- 4/5 olio extravergine di oliva
- 1 albume
- 150 corn flakes\*\*
- sale

### Preparazione:

Portate a ebollizione l'acqua in un tegame con il burro e il sale. Miscelate la farina di riso con la fecola di patate e unitela in una sola volta all'acqua con il burro. Mescolate subito in modo energico fuori dal fuoco, fino a ottenere un composto omogeneo, quindi rimettete a cuocere per un paio di minuti, sempre amalgamando. Trasferite il composto su un piano, stendetelo leggermente e lasciate raffreddare.

Grattugiate i formaggi e mescolateli tra loro. Stendete l'impasto con un matterello e portatelo allo spessore più sottile che riuscite a ottenere. Con un coppapasta di 10 cm di diametro ricavate dall'impasto dei dischi, al centro dei quali metterete un po' di mix di formaggi (non esagerate con la quantità, o le mezzelune non si chiuderanno bene).

Voglia di un'altra ricetta con formaggio filante? Le

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento è di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento è il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**