



Pandufla

Pandufla



Impasto di un pane
3 spicchi d'aglio
10 -15 rami di prezzemoli
3 cucchiai d'oglio di olive
Per interno;
1 bicchiere di formaggio cremato
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

Interno impasto di pane si aggiungono aglio pestato, olio d'oliva e rami di prezzemolo macinato. Si aggiunge la farina finchè per avere impasto mezzo morbido dopo si lascia a riposare circa per un oretta.

Dopo del tempo da l'impasto prendono i pezzi dimensione di noce e si aprono grandezza di piattino di tè sul tavolo farinato. In mezzo si mette abbastanza dal formaggio cremata e i fianchi si piegano e parte sopra si schiaccia.

Pandufla preparati si arrossiscono nell'olio riscaldato , si servirsi caldo o fresco.

Nota: Nel momento di arrossimento formaggio normale si può sciogliere completamente per questo si preferisce d'usare il formaggio cremato perchè questo formaggio non ha olio.