

Frittelle di yogurt



Ingredienti

Per le frittelle:

200 g farina

150 g yogurt intero di Vipiteno

1 cucchiaino sale

1 cucchiaino lievito per dolci

200 g formaggio grattugiato

erbe fresche (prezzemolo, rosmarino, erba cipollina)

un paio di gocce di olio

un cucchiaino di burro per ungere la padella

Per la salsa:

200 ml yogurt intero di Vipiteno

2 spicchi di aglio

cipollotti

Sale e pepe

Preparazione

Mischiare il lievito e lo yogurt e fare riposare per 5 minuti. Aggiungete la farina e il sale al mix di yogurt e fate riposare di nuovo per 10 min. Aggiungete il formaggio grattugiato e le erbe all'impasto e lavoratelo bene fino ad ottenere una pasta elastica. Dividete l'impasto in 6 piccole parti e formare dei dischi. Sciogliete il burro nella padella e friggete ogni lato per 3 minuti. Per la salsa mescolate bene lo yogurt con l'aglio e i cipollotti ben tritati. Aggiungete sale e pepe a piacere.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

