

DIFFICOLTA' ♥

PORZIONI 8

TEMPO 25

Stranini

200 gr di stracchino
2 uova
90 gr di farina
1 cucchiaino di bicarbonato
mezza cipolla
pangrattato
olio q.b.
sale q.b.

In una ciotola, unite farina, bicarbonato e le uova intere. Mescolate e poi aggiungete lo stracchino schiacciato con la forchetta e la cipolla tagliata a dadini che avrete precedentemente fatto soffriggere in olio per circa 5 minuti. Amalgamate il tutto.

Dividete l'impasto così ottenuto in 8 palline, passatele nel pangrattato e infornate - forno preriscaldato a 200° - per circa 10 minuti o fino al raggiungimento della doratura desiderata.

Per un gusto più particolare, aggiungete all'impasto una manciata di gherigli di noci.



*Love*Laugh*Eat*