

## LE ACCARTOCCIAE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (250gr)
- sale
- lievito di birra
- melanzane
- mozzarella (200gr)
- pomodori ciliegini
- pepe
- olio di semi

### Come si prepara

Preparare la pasta sciogliendo il lievito in qualche cucchiaino di acqua appena appena tiepida, aggiungendo la quantità di acqua tiepida necessaria ad ottenere un'impasto soffice e liscio.

Mettere la pasta a lievitare in una ciotola coperta con un telo e in luogo tiepido.

Nel frattempo, friggere nell'olio caldo la dadolata di melanzane e dopo averle ben scolate mischiarle alla mozzarella, tagliata in minuscola dadolata, e ai pomodorini, tagliati anche questi in minuscola dadolata. Condire il tutto con una spolveratina di sale.

Appena la pasta sarà raddoppiata di volume stenderla in uno spessore di 2 cm e ricavarne dei dischi del diametro di 10 cm.

Farcirli al centro con la farcia preparata, sovrapporre un secondo disco e, aiutandosi con i rebbi di una forchetta, sigillarli bene.

Friggere le accartocciate nell'olio caldo girandole finché saranno dorate quindi servirle ben calde.

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	110 kcal
-------------------	----------

461 kJ

## Tags

fritti, occasioni speciali, vegetariane, Le accartocciate, ricetta tipica, ricetta regionale

