



CHIACCHIERE FRITTE IN GUACAMOLE DI FIOCCHI DI FORMAGGIO

Ingredienti

Per l'impasto delle chiacchiere:

500 gr di farina
170 gr di latte fresco
40 gr di tuorli
50 gr di uova intere
40 gr di grana grattugiato
50 gr di strutto
12 gr di baking
10 gr di sale

Per il guacamole:

600 gr di avocado
100 gr di cipolla rossa
200 gr di canossé di pomodoro
120 gr di succo di lime
Buccia di lime
200 gr di olio extra vergine di oliva
300 gr di formaggio fresco in fiocchi
Sale e pepe

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti in una terrina fino ad ottenere un composto omogeneo ma non troppo liscio e omogeneo. Mettere a riposare in frigo per almeno 3 ore.

Riprendere l'impasto, stenderlo sottile, bucarlo con il buca sfoglia e tagliarlo a losanghe. Friggere in olio a circa 160°C.

Mettere il succo e la buccia di lime in una terrina, unire l'avocado pelato e tagliato a metà.

Schiacciare tutto con una forchetta fino ad ottenere una purea grezza, quindi, aggiungere la cipolla leggermente stufata e fredda, la concassè di pomodoro e gli aromi.

Incorporare, in ultimo, i fiocchi di formaggio e condire con olio di oliva.