

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Frittelle con pancetta

Strawberry · Wednesday, February 25th, 2015

### Ingredienti:(4 persone)

- 500gr farina
- 100gr burro
- 100gr pancetta a dadini
- 2 patate grandi cotte con la buccia
- 500gr cavolo bianco tagliato finemente
- 150-200ml latte tiepido
- 1 cubetto di lievito di birra
- 15gr zucchero
- sale pepe

### Preparazione:

Mescolate il latte tiepido con lo zucchero il cubetto di lievito di birra, un cucchiaio di farina e lasciate lievitare. Fate cuocere il cavolo in una padella con metà del burro per circa 10 minuti salate e pepate, aggiungete 2 cucchiai di acqua, coprite e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Soffriggete la pancetta a dadini senza olio, unitela al cavolo, alle patate schiacciate, farina, l'impasto di lievito e un pò di sale. Lavorate fino ad ottenere un'impasto morbido, se serve aggiungete altra farina o latte, cospargete di farina e lasciate lievitare in un luogo caldo. Scaldare il forno a 180°. Sciogliete il burro rimasto, formate dall'impasto delle piccole pagnotte aiutandovi con un cucchiaio, intingetele nel burro fuso e disponetele su una teglia, lasciate lievitare per almeno 30 minuti e infornate per circa 35 minuti, fino a doratura.

This entry was posted on Wednesday, February 25th, 2015 at 1:44 pm and is filed under [Altro](#), [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

