



## KRAPFEN AI FINFERLI E SALSA AI PISELLI

### Ingredienti:



Lievito secco istantaneo e lievito secco attivo

### Preparazione:



**500 g** di farina00  
**200 g** di farina di grano saraceno  
**14 g** di lievito secco  
**200 g** di finferli tagliati e saltati in padella

**150 g** di *Casolet* a cubetti

**25 g** di sale

**q.b.** di pepe

**q.b.** di prezzemolo

**500 ml** di acqua

Olio di semi per friggere

Spuma di piselli

**500 g** di piselli cotti

**20 g** di cipolle cotte

**2 fogli** di colla di pesce

Sale e pepe



In una ciotola mescolare gli ingredienti secchi ed unire i finferli, il formaggio *Casolet*, il prezzemolo, il sale e il pepe. Poi unire a filo l'acqua e lavorare l'impasto sino a renderlo morbido.

Fare lievitare in luogo tiepido per due ore circa.

Formare con l'aiuto di un cucchiaio delle piccole palline e friggere in olio di semi a 180°C.

Servire con una spuma di piselli.

Spuma di piselli

Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda. Frullare i piselli assieme alle cipolle ed alla colla di pesce strizzata. Aggiustare di sale e pepe e, dopo averla passata al setaccio, versarla dentro ad un sifone da litro con due cariche. Agitare bene ed usarlo al momento di servire i krapfen.

