Pomì
O Così. O Pomì.

# Sofficiotti al pomodoro



**Tempo di preparazione**: 60 min
**Difficoltà**: Medium

### Ingredienti

- Burro: Una noce
- Farina 00: 375 gr
- Latte: 500 ml
- Sale: Un pizzico per la panatura

### Ripieno

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

### Panatura

- Pangrattato: 100 gr
- Sale: un pizzico
- Uova: 2

## Preparazione

I sofficiotti al pomodoro sono molto semplici da realizzare. Come prima cosa preparate le crepes: in un pentolino mettete il latte, il burro, il sale e portate il composto ad ebollizione. A questo punto spegnete la fiamma e unite la farina, mescolate energicamente il composto che diventerà via via sempre più sodo, utilizzando un cucchiaio di legno.

Fate intiepidire il panetto e poi lavoratelo su di un piano di lavoro leggermente infarinato, dovrà risultare ben liscio e compatto, dopodiché avvolgetelo con della pellicola e lasciatelo raffreddare completamente.

Preparate il condimento: in una ciotola mettete la **passata classica Pomì**, l'olio, origano, sale, pepe e mescolate. Tagliate il formaggio a pezzettini.

Stendete il panetto ad uno spessore di circa 3 mm e ritagliate tanti cerchietti di circa 9 cm di diametro. Condite metà cerchietto con pomodoro e formaggio e chiudete a mezzaluna, sigillate per bene i bordi premendo con i rebbi di una forchetta. Per realizzare i sofficiotti al pomodoro, potete anche utilizzare degli stampini per ravioli come ho fatto io per essere più veloce.

Passate i sofficiotti al pomodoro prima nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e poi nel pangrattato. I sofficiotti al pomodoro sono pronti, potete sia cuocerli subito in forno o in padella oppure congelarli per poi cuocerli quando preferite.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 250 ml

