

# Fritots à la Reggiane au Grana Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Grana reggiano](#)

300 g pâte levée

2 l huile

sel, poivre

## Préparation

Préparez une pâte levée à l'huile et au saindoux. Pétrissez avec assez d'eau pour obtenir une pâte ferme. Laminez la pâte à 3 mm. Débitez en carrés de 15 cm de côté. Etalez du grana-parmesan reggiano-en épaisseur sur une moitié de la pâte. Repliez. Pressez bien sur les bords, préalablement mouillés pour souder. Passez les fritots à la grande friture. Fritez-les deux par deux pour ne pas refroidir l'huile. Egouttez sur une serviette. Servez très chaud.

Ce mets est typique des fêtes populaires. C'est une variante de la *torta fritta*.