

# Tris di schita con salumi dell'Oltrepò Pavese

## INGREDIENTI

(Per 3 persone)

*150 g di farina*  
*1 bicchiere d'acqua*  
*Un pizzico di sale*  
*Cipolla*  
*Aghi di rosmarino*  
*Olio per friggere*

## AFFETTATI CONSIGLIATI

Salame di Varzi D.O.P.  
Coppa dell'Oltrepò Pavese  
Pancetta dell'Oltrepò Pavese



## ESECUZIONE

Mettete la farina in un recipiente, versate poco a poco l'acqua per evitare la formazione di grumi e mescolate fino ad ottenere una pastella dalla consistenza fluida. Aggiungete il sale e lasciate riposare. Separate il preparato in tre recipienti.

Nel primo disponete poca cipolla tritata finemente, nel secondo aggiungete gli aghi di rosmarino sminuzzati, mentre nell'ultimo conservate l'impasto base. Scaldare un cucchiaio di olio in una padella di 25 cm di diametro, aggiungete un mestolo di preparato e fate espandere velocemente su tutta la superficie, se necessario, aiutandovi con un cucchiaio. Otterrete un disco sottile che lascerete cuocere a fuoco moderato da ambo i lati finché risulti dorato. Ritirate dal fuoco e disponete su un foglio di carta assorbente, ripetete l'operazione con le diverse preparazioni. Tagliate i dischi in triangoli e mantenete caldi in forno. Servite con salame di Varzi D.O.P., Coppa e Pancetta dell'Oltrepò Pavese.

## IL VINO CONSIGLIATO: Bonarda D.O.C. Oltrepò Pavese