

ANTIPASTI E SNACK

## Croissant di patate al sesamo ripieni di pecorino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

3 patate medie  
500 g di farina tipo 0  
125 g di burro  
1 bustina di lievito per torte salate tipo Pizzaiolo.  
125 g di pecorino grattugiato  
2 cucchiari di prezzemolo (basilico o timo o rosmarino)  
semi di sesamo  
1 albume  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate sbucciate in acqua salata e passatele allo schiacciapatate. Raccogliete il tutto in una ciotola capiente ed unite il burro morbido a tocchetti, la farina,

il lievito, una presa di sale, il pepe e lavorate finché la consistenza diventa omogenea.



- 2 Trasferite l'impasto su un piano di lavoro, dividetelo in due e stendete la prima parte in una sfoglia di circa 5 mm di spessore e ricavate circa 12 triangoli isosceli.



- 3 In una ciotola mescolate il prezzemolo (o cosa avete scelto) col pecorino e ponete un cucchiaino di questo impasto al centro di ogni triangolo.





4 Ora arrotolate partendo dal lato più corto e terminate col vertice opposto.



5 Disponeteli su una placca rivestita con carta forno, spennellate con l'albume e spolverizzate con i semi di sesamo. Cuocere in forno a 200 per 20 minuti circa.

