

ANTIPASTI E SNACK

## Fiorellini di pasta briséè ripieni

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g di farina  
100 g di burro morbido  
60 g di acqua fredda  
15 g di sale  
zucchine  
prosciutto cotto  
mozzarella.

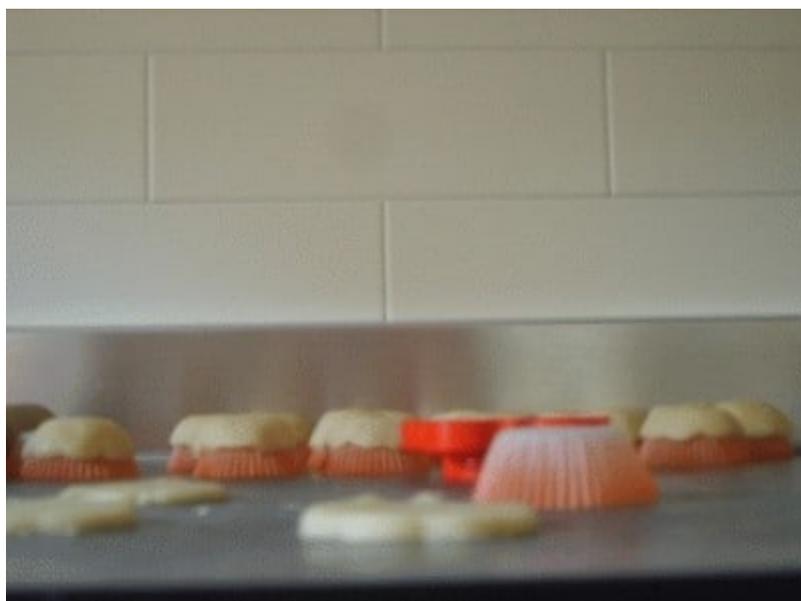
### PREPARAZIONE

**1** Preparare la pasta mettendo la farina, il burro, l'acqua ed il sale in una ciotola.

Quando l'impasto risulta pronto mettere a riposare in frigorifero per quindici minuti.

Riprendere l'impasto dal frigorifero e lavorarlo per un pò per renderlo più malleabile.

Stendere la pasta su di una spianatoia e tagliare con le formine che devono essere leggermente più piccole dei pirottini.



- 2 Prendere la pasta tagliata e modellarla dolcemente sul pirottino in modo da farla aderire per bene.



**3** Mettere i pirottini coperti in una teglia e cuocere in forno a 180° per venti minuti circa e comunque fino a doratura.





4 Farli raffreddare e toglierli dal pirottino.



5 Farcirli con zucchine trifolate.



6 Farcirli con prosciutto cotto e mozzarella.

