

ANTIPASTI E SNACK

I fioroni di Morcone

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL RIPIENO

350 g di ricotta
150 g fra parmigiano e cacio stagionato
tipo provolone grattugiato
100 g di salame napoletano tagliato a
dadini
3 uova
1 cucchiaino di lievito per dolci
un cucchiaino di sale
un po' di pepe.

PER LA PASTA

1 uovo
1 bicchiere di olio
1 bicchiere di vino
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaino di sale
500 g circa di farina.

1 uovo per spennellare i fioroni.

PREPARAZIONE

1 Per preparare il ripieno amalgamare tutti gli ingredienti unendo per ultimo il salame e il lievito che farà in modo che il ripieno risulti molto soffice, con dei buchi tipo una spugna.

Per la pasta lavorare energicamente tutti gli ingredienti, lasciare riposare l'impasto per 30 minuti circa, poi stenderlo in una sfoglia sottile formando dei quadrati di circa 10 cm. per lato, al centro mettere una cucchiata di ripieno, bagnare i bordi con pochissima acqua in modo che siano perfettamente incollati, poi ripiegare il quadrato su se stesso formando così un triangolo. Perfezionare i bordi schiacciandoli con i rebbi di una forchetta e poi rifinendoli con un tagliapasta.

A questo punto, posizionare i fiononi su una teglia antiaderente, spennellarli con dell'uovo battuto e con la punta delle forbici fare dei tagli sulla superficie.



2 Porre in forno a cuocere a circa 200° per 15 - 20 minuti.

