

ANTIPASTI E SNACK

Pacchetti con i porcini trifolati

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

sfoglia
250 g di ricotta
100 g di emmental grattugiato
100 g di parmigiano grattugiato
250 g di porcini
2 mazzetti di prezzemolo
3 spicchi d'aglio
olive verdi sott'olio snocciolate
jalapeno
erba cipollina
sale
pepe e noce moscata
olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Fare un impasto con la ricotta, l'emmental, il parmigiano e un mazzetto di prezzemolo

tritato fine. Aromattizzare l'impasto con sale, pepe e noce moscata.

Tagliare la sfoglia a quadrati più piccoli di quelli per lasagne, distribuirvi sopra il ripieno, un'oliva e una fettina di jalapeno.

Formare dei pacchetti che dovranno essere legati con l'erba cipollina.





2 Friggere i pacchetti nell'olio abbondante per circa 2 minuti.

Pulire ed affettare i porcini, quindi friggerli in poco burro, salarli e peparli.

Tritare finemente un mazzetto di prezzemolo e l'aglio.

Prendere in porcini dal fuoco, mescolarvi il prezzemolo con l'aglio e servirli ancora caldi con in pacchetti fritti.

