

ANTIPASTI E SNACK

## Sorrisi ripieni

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 40 MINUTI DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

350 g di farina manitoba  
2 uova  
1 tuorlo  
2 cucchini di zucchero  
100 g di parmigiano grattugiato  
150 g di burro  
100 ml di latte  
15 g di lievito di birra.

### PER IL RIPIENO

100 g circa di formaggio a dadini  
150 g di mortadella.

## PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il lievito di birra in poco latte.

In una ciotola mescolare il lievito disciolto con la farina, lo zucchero, il parmigiano, le uova e il tuorlo, ed il burro infine. Aggiungete altro latte, se necessario.

Impastare per 10 minuti, fate lievitare per 2 ore sotto un telo umido.

Riprendete la pasta, con un mattarello stendetela dello spessore di mezzo centimetro e ricavatene dei cerchi.

Al centro di ciascun disco, mettete qualche pezzetto di formaggio e di mortadella.



**2** Spennellate i bordi con un pò di acqua e richiudete a mezzaluna.

Distribuite i sorrisi sulla placca del forno foderata da carta forno.



3 Lasciate lievitare per 40 minuti.



4 Infornate a 180°C per 15 minuti.

Servite tiepidi.

