

TORTE SALATE

Fagottini al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 250 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta
- 125 gr. di ricotta
- 1 cipolla
- 2/3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 600 gr. di pasta per la pizza.

PREPARAZIONE

- 1 Affettare la cipolla e farla soffriggere in poco olio; nel frattempo tritare il prosciutto ed aggiungere la ricotta e la salsa di pomodoro in modo che l'impasto risulti morbido; aggiungere la cipolla ed amalgamare al composto (volendo aggiungere anche dei funghi secchi precedentemente ammorbiditi in acqua tiepida e fatti cuocere con le cipolle) stendere la pasta per la pizza e ricavarne tanti dischetti con l'apposita forma o con un bicchiere capovolto leggermente infarinato.

Riempite ogni dischetto con il composto ottenuto e ripiegatele su se stessi in modo da formare delle mezzelune schiacciando bene ai lati.

Appoggiarli sulla placca del forno leggermente unta e cuocere in forno a 200/220 gradi per 20 minuti circa (controllare la doratura della pasta).

2 Servire tiepidi.