

ANTIPASTI E SNACK

Fiorellini di pasta brisè 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.

