

ANTIPASTI E SNACK

Rqaqat jibneh

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FORMAGGIO FRESCO (tipo sardo o feta) - 500 gr

PASTA SFOGLIA 500 gr

BURRO 50 gr

MENTA ESSICCATA 1 pizzico

PREZZEMOLO 1 pizzico

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sminuzzate il formaggio con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un pizzico di menta secca e un altro di prezzemolo tritato.



2 Tagliate la pasta sfoglia a larghe circa 10 cm.

Adagiate un cucchiaino di formaggio aromatizzato su ciascuna striscia ed arrotolate a mo' di cannelloni in modo da sigillare il formaggio all'interno.



3 Spennellate un po' di burro fuso su ciascun rotolo ed infornate a 170°C per circa 20 minuti.



- 4 Servite i rqaqat jibneh ancora caldi in un grande piatto guarnendoli con foglie di menta fresca o ciuffetti di prezzemolo.