

ANTIPASTI E SNACK

Rqaqat jibneh

LUOGO: [Asia](#) / [Arabia Saudita](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Conoscete il **Rqaqat jibneh**? Se la risposta è no, bisogna che li proviate assolutamente! Si tratta di una ricetta libanese molto sfiziosa, profumata e gustosa che in realtà è anche molto facile da fare. Gli ingredienti sono di facile reperimento e ciò vi consentirà di farli tranquillamente a casa. Se vi piacciono le ricette mediorientali poi, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [cous cous alle verdure](#), un grande classico sempre molto saporito!

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 20minuti.



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