

ANTIPASTI E SNACK

Rustici con la ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Campania**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **rustici con la ricotta** sono un antipasto che va preparato in abbondanza perché vanno via alla velocità della luce! Bellissimi da vedere, i rustici con la ricotta, sono anche facili da preparare.

Scenografici e appetitosi sono perfetti per arricchire un buffet!

Una ricetta questa che ci è stata data da un pasticcere napoletano che in questa occasione ci svela tutti i suoi segreti! Provate questi **rustici con la ricotta** sono buonissimi!

PER LA PASTA FROLLA

BURRO 200 gr

STRUTTO 200 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA 200 gr

FARINA 1 kg

PER I RUSTICI

PASTA FROLLA 400 gr

RICOTTA DI PECORA 250 gr

PROSCIUTTO COTTO 50 gr

EMMENTALER 50 gr

SALE 2 pizzichi

PEPE NERO 2 pizzichi

PREPARAZIONE

- 1 Imburrate degli stampini ovali festonati e foderateli con la pasta frolla stesa a circa 1/2 cm di spessore lasciando che la pasta frolla sbordi dagli stampini.



- 2 Lavorate, quindi, la ricotta con un cucchiaio per renderla cremosa, conditela con sale e pepe e mescolate ancora.



3 Aggiungete anche il misto di salumi e formaggi alla ricotta.



4 Riempite gli stampi con il composto di ricotta e spennellate la superficie della ricotta con dell'uovo sbattuto in modo tale che la pasta frolla possa incollarsi.





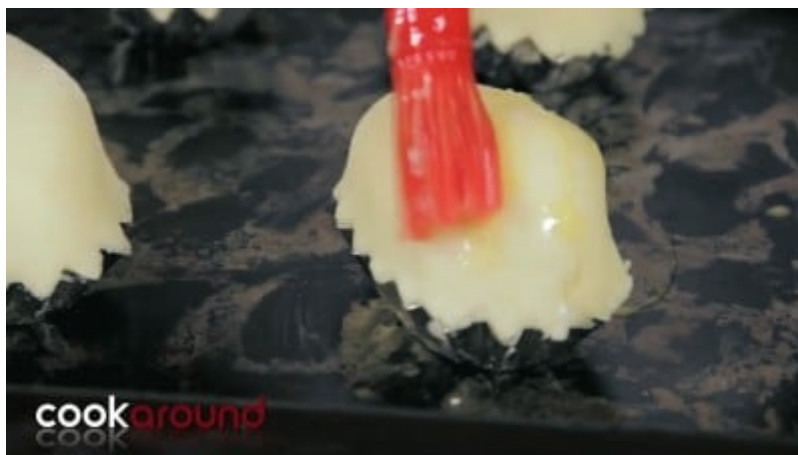
5 Stendete la pasta frolla rimasta e ricavatene dei dischi da usare per chiudere i rustici.



6 Unite le due parti di frolla sigillandoli bene aiutandovi con i bordi degli stampini.



7 Disponete i rustici su di una teglia da forno, spennellateli con dell'uovo sbattuto e infornate a 200°C.



8 Lasciate cuocere i rustici per circa 45 minuti.



9 Sfornate i rustici, lasciateli freddare leggermente, quindi toglieteli dagli stampi.

Serviteli una volta freddati completamente.

