

ANTIPASTI E SNACK

Sfizi di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER L'IMPASTO

300 g di farina
200 g di ricotta
140 g di burro ammorbidito
un pizzico di sale
1 uovo.

PER IL RIPIENO

50 g di olive piccanti 50 g di mortadella
50 g di fontina.

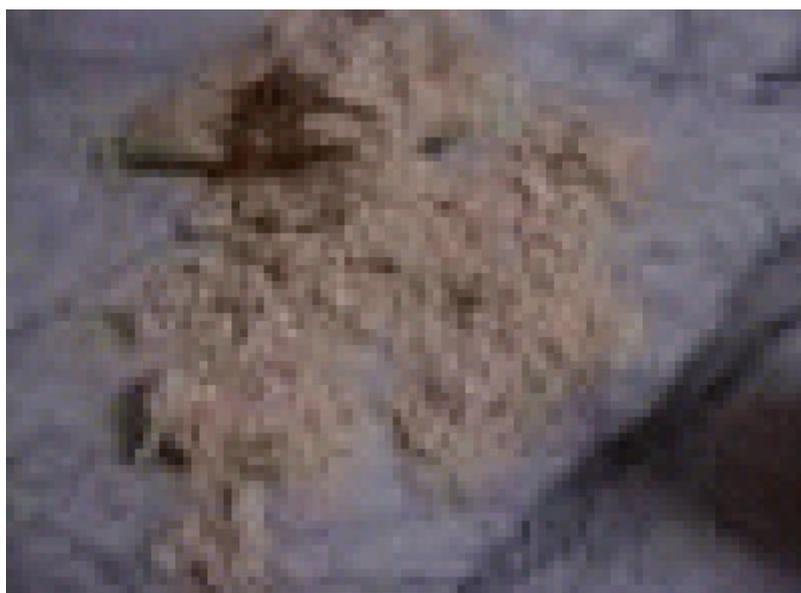
PREPARAZIONE

- 1 Sopra una spianatoia disponete la farina a fontana ed unite la ricotta, il burro ed un pizzico di sale.

Cominciate a mescolare con una forchetta fino a quando gli ingredienti cominciano ad amalgamarsi tra di loro.



2 Adesso si può cominciare ad impastare con le mani, all'inizio il composto si sgretolerà.



3 Ma lavorandolo per 5 minuti otterrete una pasta liscia ed omogenea.



4 Fate riposare per 1 ora coprendo con un panno pulito.

Nle frattempo cominciate a tagliare a dadini la fontina, la mortadella e le olive.



5 Con l'aiuto di un mattarello stendete l'impasto, se dovesse risultare troppo morbido spolverizzate con della farina.

Ricavate dei triangoli.

Passate sui bordi l'uovo sbattuto.



- 6 Riempite con un poco di mortadella, un poco di fontina e un poco di olive, chiudete formando dei cornetti premendo bene sui bordi.



- 7 Spennellate la superficie con l'uovo rimasto.

Trasferite i cornetti sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 180°C per 15 minuti.

