

## KALITSOUNIA KRITIS (TORTINE AL FORMAGGIO)

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di farina,
- sale,
- acqua,
- 450 g di ricotta,
- 2 cucchiaini di foglie di menta tritate,
- 1 uovo,
- 5 cucchiaini di zucchero,
- 1 bicchiere di olio d'oliva per friggere.

Versate la farina in una terrina, unite il sale e l'acqua e impastate.

Su un piano infarinato, tirate la pasta e ritagliate dei quadrati con un coltello o dei cerchi con un bicchiere.

In un'altra terrina, mettete la ricotta, l'uovo e la menta e mescolate bene.

Al centro di ogni ritaglio di pasta mettete un cucchiaino di crema e chiudete i lati come se fosse un panzerotto.

Con una forchetta punzecchiate i bordi per evitare che il composto esca.

In una padella scaldate l'olio e tuffatevi le tortine.

Una volta dorate, togliete le tortine dal fuoco, asciugatele e cospargete di zucchero.