

BOCCONCINI DI RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di ricotta
- 100 g di prosciutto cotto
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 g di farina
- 100 g di burro
- sale

Tritate il prosciutto, impastatelo con un cucchiaino di ricotta e tenete da parte.

Con il resto della ricotta, il burro, la farina e un pizzico di sale fate una morbida pasta brisée, lasciatela riposare un'ora. Mettetela sul piano di lavoro e stendetela a sfoglia abbastanza sottile; con il bordo di un bicchiere ritagliatevi tanti dischetti.

Al centro di ognuno ponete un po' del composto di prosciutto.

Ripiegate a metà, premete i bordi per chiudere bene.

Dorate la superficie con il tuorlo.

Foderate con la carta da forno una teglia, allineatevi i bocconcini e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 c per 20 minuti. serviteli tiepidi o freddi.

Hanno un gusto molto raffinato e sono ideali per aperitivi eleganti.