

# BAULETTI DI CARNE TRIESTINI

Ingredienti per 6 persone:

Per la sfoglia:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- sale.

Per il ripieno:

- 250 g di ricotta affumicata,
- 40 g di formaggio groviera tagliato a fiammifero,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 40 g di prosciutto crudo,
- 40 g di prosciutto arrosto,
- 40 g di speck,
- 3 uova,
- prezzemolo,
- noce moscata.

Macinare finemente tutti gli ingredienti e amalgamarli insieme a freddo.

Far riposare il composto al fresco.

Preparare 2 sfoglie sottili.

Su una di esse mettere piccoli noci di ripieno a distanza regolare.

Ricoprire con l'altra sfoglia.

Premere la pasta intorno al ripieno per farla aderire bene, con l'orlo di un bicchiere ritagliare dei dischetti e distaccarli uno dall'altro.

Cuocere e servire in brodo di manzo e cappone.