

## CARAMELLE CON CARCIOFI E TONNO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- 1 limone
- burro (100gr)
- prezzemolo
- 1 uovo
- ricotta di pecora (150gr)
- tonno sottolio (200gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (70gr)
- pepe
- Cuori di Carciofi Findus

### Come si prepara

In un filo di olio far appassire lo spicchio d'aglio, quindi toglierlo e cuocere i carciofi per 5 minuti a fuoco vivace.

Togliere dal fuoco e unire ai carciofi la ricotta e il tonno tritato finissimo.

Peperare, salare e aggiungere l'uovo sbattuto con il parmigiano e la buccia grattugiata del mezzo limone.

Preparare la pasta all'uovo (vedi ricetta).

Ricavare dalla sfoglia tanti rettangoli con il lato più lungo che dovrà essere di circa 5 centimetri.

Disporre su ogni rettangolo un mucchietto di ripieno, chiudere e arrotolare gli estremi del rettangolo dandogli la forma di una caramella.

Cuocere in acqua in ebollizione per 6 minuti, poi scolare con la schiumarola, condire con burro fuso e parmigiano e spolverizzare con prezzemolo.

**Difficoltà: 3**

**Gradimento: 1**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	145 kcal 607 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

occasioni speciali, pasqua, pasquetta, surgelati, pasta fresca, mediterranea, primo