

MEZZELUNE DI SFOGLIA RIPIENE

Ingredienti

- aglio
- sale
- burro (20gr)
- prezzemolo
- Brandy (10ml)
- 1 uovo
- erba cipollina
- 2 scalogni
- prosciutto cotto (200gr)
- pepe nero
- 4 acciughe sottolio
- olio d'oliva (1 cucchiaino)
- Pasta Sfoglia Findus (250gr)

Come si prepara

Lasciate scongelare la Pasta Sfoglia Findus per almeno un'ora.

Tritate l'aglio e gli scalogni e metteteli nel tritatutto con i filetti di acciuga. Aggiungete a questo composto l'olio delle acciughe e quello d'oliva, l'erba cipollina, il prezzemolo e il Brandy.

Coprite e lasciate riposare per mezz'ora, quindi aggiungete il prosciutto tritato, il burro, il tuorlo dell'uovo (tenendo da parte l'albume), pepe e sale a piacere.

Stendete ora la Pasta Sfoglia Findus col matterello, sottile al punto da porterne ricavare quattro dischi del diametro di circa 10 cm.

Al centro di ognuno mettete un cucchiaino del ripieno preparato, spennellate i bordi della Pasta Sfoglia Findus con l'albume conservato e ripiegate la Pasta Sfoglia Findus formando delle mezzelune, premendo bene i bordi per farli aderire.

Sistamate le mezzelune in una teglia inumidita con poca acqua e fatele cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 30 minuti, o finché saranno dorate.

Servitele ben calde.





Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

occasioni speciali, caldi, new, freddi, feste, tradizionale, mediterraneo