

Bauletti Di Carne Triestini

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.

Ingredienti

Per La Sfoglia:

500 G Farina

5 Uova

Sale

Per Il Ripieno:

250 G Ricotta Affumicata

40 G Formaggio Groviera Tagliato A Fiammifero

50 G Formaggio Parmigiano Grattugiato

40 G Prosciutto Crudo

40 G Prosciutto Arrosto

40 G Speck

3 Uova

Prezzemolo

Noce Moscata

Note

Luogo: Friuli. Luogo: Trieste.