

Cornetti Ai Wurstel

Sulla spianatoia impastate la farina con il burro fuso; unite la ricotta, un pizzico di sale e 1 uovo intero, quindi lavorate con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea. Tirate con il mattarello la pasta per ottenere una sfoglia di mezzo centimetro di spessore. Tagliate la sfoglia in tanti quadrati di circa 6 cm. di lato. Ponete al centro di ogni quadrato un terzo circa di wurstel e un cucchiaino di prosciutto cotto tritato. Arrotolate i quadrati in senso diagonale, al fine di ottenere dei cornetti. Chiudete bene le estremità e disponeteli sulla piastra del forno foderata con un foglio di carta da forno. Spennellate la superficie di ogni cornetto con un uovo ben sbattuto e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti. Potete servirli sia caldi che freddi.

Ingredienti

200 G Farina
100 G Burro
100 G Ricotta
2 Uova
Sale
4 Wurstel Di Maiale
100 G Prosciutto Cotto

Note

Preparazione: 30 minuti.