

## ANTIPASTI

# Mezzelune alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Farina                       | 300 g |
| Formaggio provolone piccante | 100 g |
| Prosciutto cotto             | 100 g |
| Burro                        | 50 g  |
| Uova                         | 3     |
| Formaggio grattugiato        | 15 g  |
| Salvia                       |       |
| Olio d'oliva                 |       |
| Sale                         |       |
| Pepe                         |       |

## ■ Preparazione

- 1 Disponete a fontana la farina, al centro mettete il burro ammorbidito, due tuorli, un po' di sale e un po' d'acqua. Lavorate con le mani amalgamando tutti gli ingredienti e aggiungendo acqua se occorre.
- 2 Lasciate riposare la pasta un'ora, poi stendetela a sfoglia con il matterello e con un bicchiere ricavatene tanti dischetti.
- 3 Tritate il prosciutto cotto con una decina di foglie di salvia, poi unitevi il provolone tagliato a dadini, il formaggio grattugiato e l'uovo. Amalgamate, salate e pepate.
- 4 Ponete al centro di ogni disco un po' del composto e ripiegate la pasta a metà sigillando bene i bordi. Spennellate le mezzelune con un albume sbattuto.
- 5 Friggetele in abbondante olio. Ritiratele quando sono color oro pallido. Servitele ben calde