

ANTIPASTI

Piconcini marchigiani

Tradizione: Marche

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA

Farina	300 g
Burro	100 g
Uovo	1
Latte	
Sale.	

PER IL RIPIENO

Formaggio grattugiato	150 g
Uova	2
Sale	

■ Preparazione

- 1 Disponete la farina a fontana al centro sgusciatevi l'uovo aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti due o tre cucchiari di latte un pizzico di sale. Impastate e se occorresse aggiungete un po' di latte.
- 2 Fate riposare in frigo 20 minuti. Poi stendete la pasta a sfoglia abbastanza sottile e ricavatene con il bordo di un bicchiere tanti dischetti del diametro di cinque centimetri.
- 3 In una fondina sbattete le uova con un pizzico di sale aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate. Se l'impasto fosse troppo fluido aggiungete altro formaggio.
- 4 Disponete un cucchiaino di ripieno su ogni dischetto, ripiegate premete i bordi e con un colpetto di forbici pizzicate al centro i piconcini.
- 5 Spennellateli con un po' di latte adagiateli in una teglia foderata con carta da forno e cuocete a 180 gradi per circa 20 minuti. Serviteli tiepidi con gli aperitiv