

ANTIPASTI

Sgonfiotti al formaggio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Ricotta	60 g
Formaggio parmigiano grattugiato	60 g
Pasta fresca per pizza	1 rotolo
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Srotolate la pasta su un piano di lavoro infarinato e stendetela. Appiattitela leggermente con il mattarello dopo averlo cosparso con poca farina.
- 2 Mescolate in una ciotolina la ricotta e il parmigiano con un pizzico di sale. Ritagliate una quarantina di dischetti di pasta di circa 5 cm.
- 3 Distribuite mezzo cucchiaio di formaggio al centro di 20 dischetti e ricopriteli con gli altri. Premete bene tutt'intorno al ripieno con le dita e, se necessario, pareggiate i bordi sempre usando il tagliabiscotti.
- 4 Allineate i dischetti di pasta in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno. Spennellate la superficie con l'olio d'oliva, poi salate leggermente.
- 5 Mettete i dischi di pasta nel forno che avreste già scaldato a 200 gradi per circa 15 minuti. Oppure fino a quando gli sgonfiotti saranno diventati di un bel colore dorato.