

ANTIPASTI

Tartine al formaggio

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 8 persone

Farina	300 g
Ricotta fresca	250 g
Burro	75 g
Formaggio cremoso	250 g
Mascarpone	100 g
Erba cipollina tagliuzzata	1 cucchiaio
Cetriolino sott'aceto	1
Nocciole sgusciate	1 cucchiaio
Lievito per torte salate	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavorate la farina con il lievito, la ricotta, il burro a dadini, una presa di sale e, se necessario, 1-2 cucchiaini di acqua fredda, fino a ottenere un impasto omogeneo che farete riposare per 30 minuti, avvolto in un foglio di pellicola.
- 2 Stendete la pasta allo spessore di 1/2 cm e ritagliatela a triangoli, che cuocerete in forno caldo a 2000 per 20 minuti, dopo averli punzecchiati con una forchetta.
- 3 Lavorate il formaggio con il mascarpone, il cetriolo tritato, l'erba cipollina, sale e pepe a piacere. Stendete il composto sui triangoli di pasta, completate con le nocciole pestate e servite.
- 4 Per fare più in fretta, sostituite la base di pasta con pane scuro leggermente tostato.