

Fiori Pomì con crema di ricotta



Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Facile

Ripieno

- Erba cipollina: q.b.
- Formaggio: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Ricotta: 130 gr
- Sale: q.b.
- Timo: q.b.
- Uovo: 1

Pasta Brisè

- Acqua: 70 - 90 gr
- Farina semintegrale: 200 gr
- Olio extravergine di oliva: 50 gr
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Polpa Fine 80 ml



Preparazione

Preparare la pasta brisée mescolando la farina con l'olio e poi con l'acqua fino a formare un panetto omogeneo.

In una ciotola mescolare la ricotta, la **polpa fine Pomi**, l'uovo e le spezie.

Stendere la pasta brisée in una sfoglia sottile, quindi con una coppa pasta formare dei fiorellini che poi andranno inseriti in una teglia da muffin.

Riempire i cestini di pasta brisée con 1 o 2 cucchiaini di ripieno Versare un cucchiaino di pomodoro Pomi al centro e coprire con del formaggio Infornare a 180° per 20 minuti.

Cottura: 20 minuti

Preparazione: 15 minuti