



Triangolini ripieni



Ingredienti per 4 persone

250 g	Pasta sfoglia
60 g	Ricotta
50 g	Crescenza
n° 1	Cipollotto
n° 1	Cucchiaino di olio di oliva
n° 1	Cucchiaino di pinoli
n° 1	Rametto di menta
n° 1	Rametto di origano
n° 1	Tuorlo
q.b.	Sale
q.b.	Pepe dal macinapepe
q.b.	Olio Extravergine di Oliva

Preparazione

1. Tritare il cipollotto e le foglie verdi e rosolarli in una padella antiaderente con un po' di olio, poi unire i pinoli e cuocere per 5 minuti, poi far raffreddare.
2. Tritare menta e origano e poi in una ciotola lavorare la crescenza e la ricotta con la forchetta, aggiungere il cipollotto, le erbe e il tuorlo e poi insaporire con sale e pepe.
3. Far scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente e poi ricavare dei quadratini, al centro mettere un po' di ripieno e poi chiuderli a triangolo e sigillare i bordini con le dita.
4. Mettere questi triangolini in una teglia coperta da carta da forno e cuocerli in forno caldo a 180 °C per 10 minuti.