

Fiori Pomì con crema di ricotta



Tempo di preparazione: 35 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- **Pasta Brisè**
 - Polpa Fine 3x400g 80 ml
 - Acqua 70 - 90 gr
 - Farina semintegrale 200 gr
 - Olio extravergine di oliva 50 gr
 - Sale q.b.
- **Ripieno**
 - Erba cipollina q.b.
 - Formaggio q.b.
 - Peperoncino q.b.
 - Ricotta 130 gr
 - Sale q.b.
 - Timo q.b.
 - Uovo 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomì**, 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 Pomì al centro e coprire con del formaggio Infrornare a 180° per 20 minuti.

Cottura: 20 minuti

Preparazione: 15 minuti