

Che ci vuole Night

HAPPY HOUR

10 MAGGIO 2016

Focaccine di ricotta in padella

Mescola 100 gr di ricotta con 200 gr di farina 00, 1/2 bustina di lievito per torte salate, 20 gr di olio EVO, 70 gr di acqua e un pizzico di sale. Stendi e ritaglia. Cuoci le focaccine in padella due minuti per lato, con il coperchio.

Cestini di speck con frittata

Prepara una frittata sbattendo le uova con il parmigiano, il sale e i prezzemolo tritato. Rivesti degli stampini di alluminio usa e getta con delle fette di speck e riempi con un po' di composto di uova. Cuoci in forno a 200° per circa 15 minuti.

Girelle di sfoglia

Ritaglia a striscioline abbastanza larghe una sfoglia rettangolare. Cospargile di ricotta o altro formaggio cremoso e prosciutto cotto. Arrotola senza stringere troppo e sistema le girelle in pirottini di carta. Cuoci in forno caldo a 180° per 5 minuti.

Cestini capresi

Stendi con il mattarello delle fette di pancarrè senza crosta e rivesti degli stampini di alluminio. Riempi con pomodorini e mozzarella e condisci con olio e sale. Cuoci in forno caldo a 200° per 8-10 minuti. Decora con foglie di basilico fresco.