

# Triangolini di ricotta con taleggio e pere

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 25 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

I triangolini di ricotta sono dei morbidi gusci di pasta croccante che vengono prima farciti con deliziosi ripieni salati e poi cotti al forno.

Abbiamo preparato la metà di questi triangolini con un delicato ripieno di taleggio e pere e l'altra metà con una saporita farcitura di formaggio Gruyere e prosciutto di Praga, ma naturalmente ci si può sbizzarrire con fantasiosi ripieni!

Preparare l'impasto dei triangolini è davvero semplicissimo: bastano farina, ricotta fresca e burro.

I triangolini di ricotta farciti sono degli ottimi antipasti caldi, ma possono anche essere preparati in anticipo e gustati freddi come spuntino o consumati durante un pic-nic!



## Ingredienti per la sfoglia di 16 triangolini:

>> Burro 175	>> Ricotta di mucca 250 gr
>> Farina 300 gr	>> Uova 1

## ...per il ripieno

>> Groviera 100 gr	>> Prosciutto di Praga 100 gr
>> Pere 2	>> Taleggio 100 gr

## Preparazione



Per preparare i triangolini di ricotta, iniziare dall'impasto: mettete su di una spianatoia la farina, il burro (freddo) tagliato a pezzetti e la ricotta (1) ed impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (2). Se nell'eseguire tale operazione il composto risulterà appiccicarsi alla spianatoia, cospargetela più volte con della farina, fino a che l'impasto risulterà elastico e asciutto.

A questo punto, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente (3) e mettetelo nel frigorifero per almeno mezz'ora.



Intanto preparate i ripieni: tagliate a scaglette il Gruyere e a striscioline il prosciutto di Praga (4); poi sbucciate le pere, toglietele il torsolo e tagliatele a piccoli pezzettini (5), private il taleggio della crosta e tagliatelo a cubetti.

Togliete l'impasto dal frigorifero e con l'aiuto di un matterello, stendete il composto fino a formare una sfoglia della forma di un rettangolo e dello spessore di 2 mm. Con una rotella tagliapasta dentellata, ricavate dalla sfoglia dei quadrati dai lati di cm 10 (6)



e ponete al centro di essi i ripieni precedentemente preparati in questo modo: su di un quadrato di pasta, ponete dei pezzetti di taleggio e un cucchiaino di pera a pezzetti; su un altro quadrato di pasta ponete il Prosciutto di Praga a striscioline e il Gruyere a scaglie (7).

Sbattete un uovo in una ciotolina e con un pennellino spennellate i bordi dei quadrati di pasta (8), prima di ripiegarli in obliquo per formare dei triangolini (9). Una volta chiusi, ponete i triangolini su delle teglie foderate di carta forno e spennellate la loro superficie con l'uovo sbattuto, quindi infornateli per 20-25 minuti a 180°C.

A cottura ultimata ponete i triangolini su di un piatto da portata e servite immediatamente!

### Consiglio

Se dalla sfoglia ricaverete dei quadrati dal lato di cm 10, otterrete circa 16 triangolini di dimensioni abbastanza consistenti, e come porzione per un antipasto ne basteranno 2 a testa: se ridurrete il lato dei quadrati a 8 cm, ne ricaverete circa 20, e ne potrete servire anche 3.

### Curiosita'

La sfoglia di questa preparazione è neutra, e quindi il suo ripieno può essere sia dolce che salato.

Se volete un'idea di come preparare un semplice e ghiotto dolcetto per la merenda dei vostri bambini andate alla ricetta dei "Triangolini di ricotta con confettura di ciliegie" o con "Nutella"!

