CORNETTI FARCITI 1

Ingredienti per l'impasto:

- 6 cucchia di latte,
- 150 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 6 cucchia di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino raso di sale,
- 350 g di farina bianca,
- 1 bustina di Lievito pizzaiolo.

Per il ripieno:

- 80 g prosciutto cotto,
- 100 g di scamorza affumicata,
- 75 g di besciamella.
- 1 uovo.

Mescolare bene in una terrina larga ricotta, latte, uovo, olio e sale.
Unire a cucchiaiate la farina setacciata ed aggiungere infine il lievito setacciato.
Incorporare il tutto con una forchetta, quindi lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Per il ripieno, mescolare in una terrina il prosciutto e la scamorza tagliati a dadini e la besciamella.
Con il matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare (36x60 cm circa) e tagliare questa dal lato più corto, in modo da ottenere 3 strisce larghe 12 cm e lunghe 60 cm.
Tagliare ogni striscia in 4 rettangoli uguali ed incidere ogni rettangolo in senso diagonale, in modo da ricavarne 2 triangoli.
Distribuire al centro dei triangoli un cucchiaino di ripieno, quindi arrotolarli dal lato più lungo, disporli sulla lastra del forno foderata con carta da forno e spennellarli con un uovo sbattuto.
Cuocere i cornetti nella parte media del forno preriscaldato a 180-200° per 15 minuti circa.