

MEZZELUNE ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 100 g di formaggio provolone piccante,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 50 g di burro,
- 3 uova,
- 15 g di formaggio grattugiato,
- salvia,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Disponete a fontana la farina, al centro mettete il burro ammorbidito, due tuorli, un po' di sale e un po' d'acqua.

Lavorate con le mani amalgamando tutti gli ingredienti e aggiungendo acqua se occorre.

Lasciate riposare la pasta un'ora, poi stendetela a sfoglia con il matterello e con un bicchiere ricavatene tanti dischetti.

Tritate il prosciutto cotto con una decina di foglie di salvia, poi unitevi il provolone tagliato a dadini, il formaggio grattugiato e l'uovo.

Amalgamate, salate e pepate.

Ponete al centro di ogni disco un po' del composto e ripiegate la pasta a metà sigillando bene i bordi.

Spennellate le mezzelune con un albume sbattuto.

Friggetele in abbondante olio.

Ritiratele quando sono color oro pallido.

Servitele ben calde