

# TARTINE CON RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di farina,
- 5 g di lievito in polvere,
- 1 pizzico di sale,
- 1 uovo,
- 80 g di burro,
- 1/2 tazza di yogurth magro,
- 450 g di ricotta,
- 1 cucchiaio di panna,
- 2 uova,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di zucchero,
- tuorli d'uovo.

Preparare una pasta con 250 g. di farina, 5 g. di lievito in polvere, un pizzico di sale, 1 uovo, 80 g. di burro e 1/2 tazza di yogurth magro.

Farla riposare per 1/2 ora in frigorifero, tirare una sfoglia, ritagliarvi dei dischi di 6 cm. di diametro, sollevare i bordi per ricavarne piccole scodelline.

Versarvi dentro un ripieno preparato con 450 g. di ricotta, 1 cucchiaio di panna, 2 uova, un pizzico di sale e uno di zucchero.

Spennellare con tuorlo d'uovo e cuocere a forno moderato per 30 minuti.

Servirle con brodo di gallina.