SFOGLIATINE PRESTO-FATTE

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di farina,
- 150 g di ricotta,
- 100 g di burro,
- 50 g di margarina,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 3 fette di salame di Napoli,
- 1 cucchiaio di olive verdi,
- 1 wurstel di maiale,
- sale,
- pepe.

In una fondina, lavorate a crema il burro e la margarina.

Ottenuto un composto omogeneo, incorporatevi poco alla volta la ricotta, sale e pepe; poi manipolando il preparato con lena, aggiungetevi la farina setacciandola.

Avvolgete l'impasto a palla e chiudetelo dentro un tovagliolo, per metterlo da parte a riposare per almeno venti minuti.

A parte, intanto, spezzettate minutamente il wurstel, le acciughe, il salame e le olive, e raccogliete i quattro ingredienti, ben separati, in quattro scodelline.

Dividete, quindi, la pasta in quattro porzioni.

Spianate i quattro panetti col matterello in quattro sfoglie quanto più sottili sarà possibile, e ritagliate da ciascuna di esse dei piccoli quadrati di circa 6 cm di lato.

Spargete su un quarto di questi quadrati il trito di acciughe, su di un altro quarto quello di wurstel; e, così continuando sulle altre due serie di quadrati il trito di salame e quello di olive.

Avvolgete i quadrati di pasta a rotolino e chiudeteli torcendoli come caramelle.

Poggiateli sulla piastra unta del forno e lasciateli cuocere a 200 gradi, finché non abbiano iniziato a prendere colore.