CARAMELLE RUSTICHE

Ingredienti per 8 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 300 g di carne tritata
- 150 g di mortadella tritata
- 3 uova
- 40 g di formaggio grattugiato
- 1/2 tazza di mollica di pane
- prezzemolo
- latte
- burro
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere una noce di burro e insaporitevi brevemente la carne mescolando spesso. Ritirate dal fuoco, trasferite in una ciotola e unite la mortadella finemente tritata, la mollica bagnata nel latte e strizzata, il prezzemolo, il formaggio, due uova sbattute.

Salate e pepate.

Amalgamate il tutto avendo cura che l'impasto risulti morbido e ricavatene tante palline.

Stendete con il matterello la sfoglia scongelata.

Con la rotella dentata ritagliate circa una trentina di quadrati.

Ponete una pallina al centro di ognuno, arrotolate, poi girate le estremità come si fa con la carta delle caramelle.

Alla fine spennellatele con il tuorlo diluito con un cucchiaino di latte.

Disponete le caramelle in una teglia foderata con carta da forno e fate cuocere in forno a 200 C per 20 minuti circa.