

Pastizzi di Malta con pasta sfoglia

1 pasta sfoglia rettangolare
250 gr ricotta
1 uovo



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Stendiamo la pasta sfoglia, la bucherelliamo con una forchetta e la tagliamo in 6 quadrati.

In una ciotola, con una forchetta mescoliamo l'uovo, aggiungiamo la ricotta e rimescoliamo il tutto.

Con un cucchiaino facciamo delle porzioni non troppo grandi, mettiamo il composto al centro dei quadrati e richiudiamoli bene comprimendo i bordi con le dita.

Cuociamo in forno leggendo le istruzioni sulla confezione della pasta sfoglia fino a quando i pastizzi saranno dorati.

I pastizzi di Malta, di regola sono fatti con pasta fillo e riempiti con carne, ricotta o verdure. Li puoi mangiare non solo a La Valletta, ma ovunque sull'Isola. La mia ricetta, al posto della pasta fillo, è fatta con pasta sfoglia pronta e il composto di ricotta (nella foto aromatizzato con erba cipollina).

[illegible]