



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Fiatone**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

## **Ingredienti**

- 200 gr di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva o di sugna
- 1 cucchiaio di zucchero
- 150 g di salame
- 400 gr di formaggio di capra grattugiato
- 300 gr di formaggio fresco
- 6 uova
- prezzemolo

## **Preparazione Fiatone**

### **Passo 1.**

Amalgamate farina, uova olio (o sugna) e zucchero fino ad ottenere un'impasto omogeneo.

### **Passo 2.**

Per il ripieno, tagliate a dadini il salame ed il formaggio fresco e lavorate insieme tutti gli ingredienti.

### **Passo 3.**

Dopo aver fatto riposare la pasta per un'oretta, preparate due sfoglie non molto sottili.

### **Passo 4.**

Mettete la prima su una teglia con della carta da forno, aggiungete il ripieno e poi la seconda sfoglia, tagliata a strisce di un centimetro circa di larghezza.

### **Passo 5.**

Ripiegate i bordi in modo da non far fuoriuscire il composto.

### **Passo 6.**

Fare cuocere nel forno caldo a 180° per un'ora.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)