



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

Formaggelle



4 Persone

dolci Categoria

difficile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola**

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 200 gr di strutto
- sale
- acqua
- 1 kg di formaggio fresco grattugiato
- 250 gr di zucchero
- 3 arance
- 2 buste di vanillina
- 2 uova
- sale
- prezzemolo (facoltativo)
- uva sultanina (facoltativo)
- 1 bustina di zafferano (facoltativo)

Preparazione Formaggelle

Passo 1.

Preparate la pasta amalgamando la farina con lo strutto ammorbidito in poca acqua tiepida e un pizzico di sale.

Passo 2.

Per il ripieno, lavorate insieme il formaggio grattugiato, lo zucchero, la buccia dell'arancia grattugiata, il sale, i tuorli delle uova, la vanillina (il prezzemolo, l'uvetta e lo zafferano) Amalgamate bene e lasciate riposare.

Passo 3.

Impastate la farina rimasta con lo strutto.

Passo 4.

Con la sfoglia ottenuta, ritagliate dei dischetti e mettetevi due cucchiari dell'impasto.

Passo 5.

Chiudete i dischetti.

Passo 6.

Cuocete in forno ad una temperatura di 250°.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)