

ANTIPASTI - MINI TORTINE AI FORMAGGI FARCITE CON Rossella



Antonella Cacossa maestra cake designer del blog "Le Torte di Antonella Cacossa e non solo..." stavolta abbandona i dolci e ci regala una ricetta di facili tortine salate al formaggio da farcire con il sapore unico e profumato del vino siciliano di **Rossella**.

INGREDIENTI

- g 70 Farina 00
- 4 Uova intere
- g 100 Ricotta siciliana grattugiata
- g 100 Ricotta di pecora
- g 50 Mozzarella di Bufala
- ml 100 Latte
- q.b. Bicarbonato
- 1 ciuffetto Aneto fresco
- 1 cucchiaino Semi di lino
- g 100 [Rossella. Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia](#)

ISTRUZIONI

In un mixer amalgamare farina, uova, ricotta grattugiata, ricotta di pecora, latte e mezzo cucchiaino di bicarbonato e amalgamare gli ingredienti.

Unire pezzetti di mozzarella, qualche foglia di aneto tagliata sottilmente e semi di lino.

Porzionare in pirottini e cuocere in forno ventilato a 180° per 15 minuti.

Freddi si tagliano orizzontalmente e si farciscono con [Rossella. Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia](#).

 35 min