Ricetta: **Tortiglioni al formaggio**

Author: WWW.MISYA.INFO

Sfogliando i libri di cucina ho trovato una sezione riguardante le ricette di stuzzichini e mi si sono illuminati gli occhi °_°
Oltre alle solite noccioline, provate a servire questi stuzzichini al formaggio come aperitivo, sono buoni e fragranti. Serviti accompagnati ad un boccale di birra sono il top!

Ingredienti per 25-30 tortiglioni:
- 180 gr di farina
- 60 gr di parmigiano grattugiato
- 60 gr di gruviera grattugiato
- 60 gr di margarina
- 6 cucchiai di panna da cucina
- paprica
- sale

- 1 uovo

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 30 min + 30 min in frigo

Procedimento per preparare i Tortiglioni al formaggio

Disporre in una ciotola la farina insieme ai due tipi di formaggio grattugiato.

Aggiungere la panna, il sale, la paprica e la margarina.

Impastare il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo (il composto risulterà abbastanza morbido).
Formare un panetto e riporlo in frigo per mezz'ora.

Riprendere il panetto, stendere una sfoglia di mezzo centimetro e ritagliare delle striscioline lunghe 10 cm circa (il composto è molto morbido e così deve essere, però è un po' difficile da lavorare, ma ne vale la pena :)

Arrotolare ogni strisciolina su se stessa come se fosse una caramella.
Stendere uno strato di carta forno su una teglia e adagiare i tortiglioni al formaggio distanziati gli uni dagli altri.

Battere un uovo in un piatto con un pizzico di sale e spennellare il battuto d'uovo su ogni tortiglione al formaggio.

Infornare i tortiglioni al formaggio per 10 minuti a 220°C in forno già caldo.

Sfornare, lasciar intiepidire e servire!

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO