

## Cuori e fiori con caprino ed erba cipollina



Ingredienti per l'impasto:

300 ml latte

30 g burro

1/2 cucchiaino sale

180 g farina 00

per il ripieno:

3 cucchiai erba cipollina tritata

160 g caprino fresco

sale, pepe

per impanare:

1 uovo

4 cucchiaini pangrattato

Mettete sul fuoco il latte con il burro e sale.



Mettete sul fuoco e riscaldate senza arrivare all'ebollizione. Togliete dal fuoco e mettete la farina tutta insieme.



Mescolate velocemente con il mestolo finché ottenete un impasto compatto.



Lasciatelo intiepidire e lavoratelo un po' sul tavolo.



Lasciate riposare nel frigo 30 minuti. Mettete nella ciotola il formaggio con sale, pepe ed erba cipollina tritata.



Stendete l'impasto in una sfoglia di circa 1-2 mm al massimo. Fatte piccoli mucchietti con il ripieno, distanziati fra loro.



Piegate in due, sigillando bene il formaggio, e tagliate con le formine per i biscotti.



Passate poi ogni forma prima nel uovo sbattuto con poco sale e poi nel pangrattato.



Mettete tutte le forme impanate sul tagliere. Nel frattempo mettete del olio a bagno nel pentolino, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti.



Friggete pochi per volta a fiamma media circa 2 minuti. Non c'è bisogno di girarli.



Togliete sulla carta assorbente e servite caldi.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.