



ROSELLINE DI LASAGNA AI PISELLI, CILIEGINO SECCO E PECORINO SICILIANO

dolciarmonie.blogspot.it



Ingredienti per 4 roselline:

4 fogli di pasta fresca per lasagne
200 g di piselli
mezza cipolla
3 cucchiari di Olio d'Oliva Dante
12 pomodorini ciliegino di Pachino secchi
100 g di pecorino primosale Siciliano
burro
sale

Preparazione:

Cucinate i piselli facendo imbiondire la cipolla con l'olio d'oliva all'interno di una piccola casseruola, unite i piselli, il sale e mescolate per circa 5 minuti, ricoprite d'acqua i piselli e lasciate cuocere per circa 10 minuti, fino a che l'acqua si sarà ristretta. Scottate per circa 2 minuti in abbondante acqua portata a bollore i fogli di pasta per lasagne, scolatele bene e disponetele ben separate su un canovaccio o della carta assorbente, nel frattempo imburrate dei pirottini in alluminio e rivestiteli ognuno con un foglio di pasta, fate aderire bene la pasta ai pirottini, tagliate l'eccesso di pasta lasciandone fuoriuscire dal pirottino solo 1 cm e mezzo e ponendo quella avanzata all'interno della rosellina, aggiungete quindi all'interno di ogni rosa due cucchiari di piselli, 3 pomodorini secchi e dei cubetti di pecorino Siciliano. Infornate le roselline a 180° per circa 15 minuti. Sfnate le roselline e servitele calde.