

Слойки с помидорами и рикоттой



На 100 грамм:
Калорийность: **193.73 ккал.**
Белки: **8.49 г.**
Жиры: **12.65 г.**
Углеводы: **8.72 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/slojki-s-pomidorami-i-rikottoj/>

Традиционные для региона Базиликата открытые пирожки с начинкой из помидор и рикотты. Тесто для таких пирожков используется слоеное пресное (без дрожжей).

Ингредиенты:

- рикотта 250 гр
- помидоры «черри» или «пикадилли» 70 гр
- тесто слоеное пресное 120-150 гр
- яйцо 1 шт
- свежая зелень петрушки 10 гр
- соль по вкусу
- перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

В миске смешать до однородной консистенции: рикотту, яйцо, рубленую зелень петрушки, нарезанные кубиками помидоры и добавить соль, черный молотый перец по вкусу. Готовое слоеное тесто на пергаментной бумаге развернуть, выложить на сухой противень, нарезать на равные квадраты. Если рулон теста массой 120-150 гр., должно получиться 6 квадратов.

В центр квадрата выложить начинку и защипать края. Выпекать в уже хорошо разогретой духовке 10-15 мин. при 180 град.