

Caramelle con formaggio e pere

- Ingredienti: (30 caramelle)
- Due confezioni di pasta sfoglia quadrata
- 200 gr. di ricotta
- 100 gr. di pecorino semistagionato
- 1 pera Williams
- 1 uovo
- semi di papavero q.b.
- sale e pepe q.b.

Accendiamo il forno a 200 gradi, intanto che si scalda, sistemiamo la ricotta in un colino e lasciamola scolare per qualche minuto. Frattanto srotoliamo la pasta sfoglia, se usiamo quella surgelata, lasciamola prima scongelare lentamente in frigo. Da ogni sfoglia ricaviamo 15 rettangolini, badando che abbiano tutti le stesse dimensioni. Grattugiamo il pecorino e lavoriamolo con la ricotta, un pizzico di sale e uno di pepe. Sbucciamo la pera, priviamola del torsolo e tagliamola a cubetti. Trasferiamoli nella ciotola con i formaggi e mescoliamo bene. Posiamo un cucchiaino di composto su ogni rettangolo, avendo cura di posizionarlo al centro, e richiudiamo: prima arrotoliamo la pasta intorno al ripieno e poi chiudiamo i lati, come l'incarto di una caramella. Sistemiamo il tutto su una teglia rivestita con la carta forno. Sbattiamo l'uovo in una ciotolina e spennelliamolo sulle caramelle. Cospargiamo di semi di papavero e inforniamo per 15 minuti. Lasciamole freddare su una griglia.