



*bona in cucina con semplicità*

[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

## Cuoricini Ripieni (di Kuaheri)

### Ingredienti

250 g di farina 00  
1 vasetto di yogurt bianco  
1 pizzico di sale  
un poco di rosmarino  
80 g di tonno sott'olio ben sgocciolato  
olive verdi  
qualche cubetto di mozzarella

Velocissimi a farsi questi gustosi cuoricini salati, ottimi come antipasto, ma anche come finger food o per buffet. Una ricetta di Kuaheri presente nel vecchio archivio del ricettario.

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia e unire un tuorlo d'uovo, lo yogurt, un poco di rosmarino e un pizzico di sale; impastare inizialmente con una forchetta poi con le mani, formare una palla e lasciar riposare l'impasto ottenuto una ventina di minuti.

Riprendere il panetto, stendere in una sfoglia di uno spessore di circa 2 mm e con un tagliabiscotti a forma di cuore ritagliare tanti biscotti.

Sulla metà dei cuoricini ottenuti mettere un pochino di tonno, le olive tagliate a piccoli pezzetti e qualche cubetto di mozzarella.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

Pennellare l'altra metà dei cuoricini con l'albume leggermente sbattuto e sovrapporli a quelli ripieni facendoli aderire bene. Pennellare la parte esterna con l'albume rimasto e se volete spolverare con un trito di rosmarino, trasferire i cuoricini ripieni in forno caldo a 180° fino a doratura.