



## Pinchos rotondi

### Ingredienti

1 fetta di pancarrè  
mezza cipolla  
3 cucchiaini di pesto  
50 g Philadelphia  
50 g di farina  
acqua q.b.  
curcuma q.b.  
1 confezione di pasta sfoglia  
50 g di ricotta  
50 g mascarpone  
1 fetta di prosciutto cotto  
1 sottileta  
pomodori q.b.  
rucola q.b.  
sale q.b.

Con questa ricetta **PAOLA FALABRETTI** ha partecipato al concorso [I PINCHOS](#)

#### Procedimento per il primo pincho

Come prima cosa prepariamo la pastella con acqua, farina e un pizzico di sale; una volta pronta prendiamo la cipolla e la tagliamo in modo da ottenere dei cerchi, immergerli nella pastella e friggerli. Successivamente prendiamo la fetta di pancarré che avremo coppato con un coppapasta, la passiamo nella pastella fatta in precedenza e friggiamo anche le nostre fette; finita questa operazione, prendiamo il formaggio Philadelphia, lo mettiamo in una ciotola dove aggiungiamo il pesto e mischiamo il tutto. Alla fine prendiamo la base di pancarré, ci mettiamo sopra la crema e infine metteremo sopra l'anello di cipolla .

#### Procedimento per il secondo pincho

Prendiamo la confezione di pasta sfoglia, la coppiamo e inforniamo a 170° per 5 minuti; intanto che cuoce prendiamo una ciotola, mischiamo mascarpone e ricotta e con la sacca da pasticciere la applichiamo sopra alla nostra sfoglia, passiamo una spolverata di curcuma e appoggiamo una rosetta di prosciutto cotto (basta arrotolarlo).

#### Procedimento per il terzo pincho

Basta prendere un cerchio di pasta sfoglia, guarnirlo con un cerchietto di sottileta, qualche foglia di rucola e un pomodorino.