



Bimby: Tortine di pasta - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

per 10 tortine tipo muffins è lo stampo che ho utilizzato

500 gr. pasta avanzata
50 gr. ricotta (facoltativo)
2 cucchiaini di farina
2 uova
4 cucchiaini di grana grattugiato
ripieno :

100 gr. mozzarella

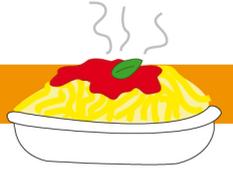
pangrattato e burro x gli stampini

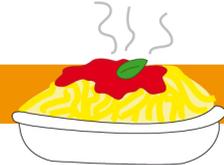
tutti gli ingredienti nel boccale tranne la mozzarella 40 sec. vel.6

imburrare gli stampini e fare aderire il pangrattato , versare a cucchiaiate l'impasto e al centro praticare lo spazio per mettere un bastoncino di mozzarella ricoprire ancora con l'impasto.
sopra una spolverata di pangrattato e mettere in forno caldo a 200° per 20 min.

il ripieno può variare con prosciutto e mozzarella
con ragù oppure spinaci mozzarella, besciamella piselli e formaggi ecc. ecc.







risultato ? molto positivo e come mangiare delle arancine a forno , ai ragazzi sono piaciuti , ho detto dopo che era la pasta avanzata.

ottimi per un buffet.

eCucinando.it