



Ingredienti:

- 200 gr. di farina
- 2 uova
- 1 robiola
- 100/120 gr di luppolo stufato
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 uovo da aggiungere al ripieno
- burro
- salvia
- parmigiano

Preparazione:

Preparare la pasta con la farina e le uova, un pizzico di sale e farla riposare.

Stendere sottilmente la pasta e formare dei quadrati. Riempirli con un cucchiaino di ripieno preparato amalgamando il luppolo, la scamorza e il formaggio grattugiato e l'uovo.

Chiudere i quadrati prendendo le 4 estremità, schiacciare gli angoli che si formano e pressare un poco il fondo.

Cuocerli in abbondante acqua salata e condirli con burro, salvia e abbondante grana grattugiato.