

# Blecs ripieni allo sclopit



## Ingredienti

Per la pasta :

200gr farina

2 uovo intero

Sale q.b.

100gr prosciutto cotto

Per il condimento :

50gr burro

60gr formaggio Montasio

70 gr formaggio latteria



## Preparazione

In una ciotola mescolo la farina alle uova con un pizzico di sale, lavoro l'impasto su una spianatoia e lo stendo con l'aiuto di un mattarello , spolvero con il prosciutto cotto tagliato a cubetti piccoli e chiudo con meta' di pasta tirata , faccio pressione con il palmo della mano sopra per far aderire i due fogli e il prosciutto fra di loro, taglio con un coltello in modo irregolare i blecs per poi cucinarli in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti.

In una padella sciolgo il burro con lo sclopit tritato e un mestolino di acqua di cottura della pasta, unisco i blecs scolati e grattuggio sopra il formaggio Montasio.