




## SFOGLIATA ai CINQUE CEREALI con ZUCCHINE, PATATE e CRESCENZA

Ingredienti per la sfoglia:	Preparazione	Foto
<p>250 gr ricotta            150 gr farina ai 5 cereali            100 gr farina 00            2 cucchiai olio di soia (io d'oliva)            sale (circa 1 cucchiaino) e pepe (io notoriamente abbondante col pepe che mi piace troppo!)</p>	<p>1) Iniziamo a cuocere il ripieno: tagliate a pezzettini le zucchine e a dadini le patate. Mettetele in una pentola con un paio di cucchiai d'olio e accendete a fuoco moderato. Aggiungete quindi il porro e la cipolla affettati, il vino bianco, gli aromi e cuocete circa 15 minuti. Intanto preparate la pasta: io ho messo tutti gli ingredienti in una ciotola e impastato fino ad ottenere una palla.</p>	
<p>Ingredienti per il ripieno:            2 zucchine            1 patata</p>	<p>2) Dividere quindi l'impasto in due parti e stenderlo in due dischi.</p>	
	<p>3) Infornate a 180 gradi fino a doratura della pasta, circa 20 minuti.</p>	
<p>by La cucina piccolina</p>		<p>www.ariosto.it</p>