

# Petites pâtes au skuta



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
15 minutes



Temps de cuisson  
25 minutes

## Ingrédients

125 g [Skuta](#)  
125 g beurre  
125 g farine  
65 g farine  
1 oeuf  
sel

## Préparation

Broyez et tamisez le fromage dans une terrine. Mélangez le beurre, la farine et le sel. Malaxez et triturez soigneusement pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer 1 heure. Sur la planche farinée, étendez la pâte au rouleau. Abaissez-la à 5 mm. Farinez-la en semis. Découpez à la roulette des rectangles de pâte de 5 sur 8 cm. Déposez sur chacun une tranche de jambon fumé un plus petite ou un hachis de viande fumée. Enduisez la surface d'oeuf battu. Repliez ces petits pâtés en pinçant les bords pour les souder. Dorez avec le reste de l'oeuf battu. Enfourez 25 minutes à four chaud (240°). Sortez-les avant le brunissement pour éviter l'âcreté du fromage râpé. Laissez tiédir ou refroidir.