

A "**Húsvéti sós kosárka**" recept olasz. A története csak annyi, hogy a család imádja, és igazi vendégváró szépsége a tavaszi asztalnak.

Hozzávalók (a tésztához): 8 dkg puha vaj (vagy margarin), 10 dkg ricotta (vagy túró), 1-2 ek. tej, 1 nagy csipet só, 15 dkg liszt, szűk fél csomag sütőpor, 1 tojás.

(töltelék): 20 dkg sonka, pár darab koktél paradicsom, 1 csokor újhagyma

(öntet): 2 tojás, 2 dl tejföl, só, bors, 10 dkg reszelt parmezán/pecorino (vagy más kemény, félkemény sajt).

Elkészítés: A tészta hozzávalóit összegyűrjük, és fóliába csomagolva legalább egy órán át a hűtőben pihentetjük. Utána vékonyra nyújtjuk, és kb. 10 cm-es köröket vágunk ki belőle. Kosárka formákat bélelünk ki a tésztával (én szuflé formákban sütöm, de a muffin forma is megfelelő). A tészta elég zsíros, ezért a formákat nem szükségese kivajazni. A nyers kosárkákban szétosztjuk a kockára vágott sonkát, a karikára vágott újhagymát, és a felezett/negyedelt paradicsomot. Összekeverjük az öntet hozzávalóit és leöntjük vele a rakományt. 180 fokra előmelegített sütőbe toljuk, és fél óra alatt pirosra sütjük. Melegen és hidegen is nagyon finom.

