 **Pastizzi**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100126) **Pour 46 mini Pastizzi pour l'**[**apéritif**](https://recettes.de/aperitif)

**- 3 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- Poivre du moulin**  
**- Graines de pavot**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Vous pouvez préparer vous-même votre [**pâte feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/).  
Moi j'en ai pris une du commerce.  
Écraser la ricotta dans un bol.  
Ajouter le parmesan et mélanger.  
Poivrer généreusement.  
Découper la pâte en petits carrés (les miens faisaient à peu près 6 cm de côté).  
Mettre une cuillerée de farce à la ricotta au centre d'un carré de pâte.  
Pincer les bords de chaque côté pour refermer le feuilleté.  
Déposer les Pastizzi sur la plaque.  
Saupoudrer éventuellement de graines de pavot.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Servir tièdes.