

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini di ricotta e mortadella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

RICOTTA 250 gr

MORTADELLA 100 gr

LIMONE solo la scorza - 1

SEMI DI PAPAVERO

SALE

PEPE

Fagottini di ricotta e mortadella facilissimi da preparare, da servire come antipasti, anche come rustici in formato ridotto oppure da preparare anche per un pranzo veloce fuori casa.

Scegliete la ricotta che preferite per realizzarli: di mucca più cremosa e vellutata oppure quella di pecora sicuramente più compatta ma anche più saporita.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la ricotta aromatizzandola con la scorza di limone, un pizzico di pepe bianco e un paio di pizzichi di sale.

Mescolate molto bene rendendo la ricotta cremosa.



- 2 Prendete, ora, il foglio di pasta sfoglia e piegatelo in modo da avere delle tracce per

realizzare 4 fagottini.



- 3 Una volta piegata la sfoglia, disponete mezza fetta di mortadella sulla prima sezione della pasta sfoglia, quindi collocatevi un cucchiaino di ricotta condita, quindi ripiegate la mortadella sulla ricotta.



4 Tagliate la sezione di pasta sfoglia e ripiegate il lembo vuoto sopra il ripieno. Trasferiteli in una teglia foderata con carta forno.



5 Sigillate i bordi del fagottino con i rebbi di una forchetta.



- 6 Praticate delle leggere incisioni sulla superficie di ciascun fagottino, spennellateli con dell'olio, cospargeteli con dei semi di papavero e condite con un pizzico di sale.





7 Infornate a 200°C per circa 25 minuti o fino a doratura completa.



8 Servite i fagottini possibilmente tiepidi, ma sono buonissimi anche freddi.

