

ANTIPASTI E SNACK

## Agnolotti fritti con sfoglia all'amaretto

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **2 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



### PER LA SFOGLIA

400 g di farina 00

5 tuorli

2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

4-5 cucchiaini di amaretto di Saronno

sale.

### PER IL RIPIENO

200 g di fontina

50 g di parmigiano grattugiato

1 cucchiaino di timo fresco

poca noce moscata

sale e pepe.

### INOLTRE

1 albume d'uovo

circa 70 g di burro.

# PREPARAZIONE

- 1 Per la sfoglia: impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad avere una pasta omogenea.



- 2 Formate una palla e fatela riposare per 1 ora.

Con un mattarello tirate molto sottilmente la pasta formando una sfoglia.

Per il ripieno: tagliare a pezzettini la fontina e mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti.

Dalla sfoglia ricavate tanti cerchi.

Al centro di metà cerchi mettete un cucchiaino di ripieno dopo aver spennellato il cerchio con dell'albume di uovo.



3 Coprite con un secondo disco.



4 Sigillate bene i bordi.



**5** Fate cuocere per 2 minuti gli agnolotti in una pentola con abbondante acqua salata.

Scolateli e fateli raffreddare.

In una padella fate sciogliere il burro quindi friggere gli agnollotti fino a quando non sono dorati.

Servite con sugo a piacere.

Ottimi con sugo di porcini.



