

PRIMI PIATTI

Bocconcini infagottati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bocconcini infagottati ovvero una pasta al forno per gli amanti della mozzarella filante! Così ce la presenta la nostra cookina h2o77 che ci spiega anche come realizzarla in tutta semplicità.

PER LA PASTA

3 uova
330 g di farina di semola
sale.

PER IL RIPIENO

300 g di prosciutto cotto
1 l di besciamelle
12 bocconcini di mozzarella di bufala.

PER IL CONDIMENTO

salsa di pomodoro
700 ml di besciamelle.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la pasta all'uovo e lasciatela riposare almeno 30 minuti.

Nel frattempo preparate la besciamella che servirà per il ripieno, facendo in modo che risulti ben consistente. Allo stesso modo, preparate quella per il condimento, rendendola un po' più fluida.

Tagliate a metà i bocconcini e poneteli in un piatto nel frigorifero.

Preparate la salsa di pomodoro lasciando soffriggere un po' la cipolla e aggiungendo circa 1,5 litri di passata. Salate, aggiungete il basilico e lasciate andare a fuoco lento almeno un'ora.

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima e tagliatela a quadrati di circa 25 cm di lato.



2 Preparate una teglia con abbondante acqua calda e un po' di olio di semi e ponetela su fuoco a bollire.



- 3 Cuocete per pochi istanti i rettangoli di pasta e poneteli ad asciugare su panni da cucina puliti.



- 4 Ponete nelle teglie che conterranno i fagottini un po' di besciamella, ungendole con essa come fareste con del burro.

Ponete su di un piatto un quadrato di pasta e posatevi nel centro una cucchiata di besciamella solida.



5 Quindi una fetta di prosciutto ripiegata.



6 Mezzo bocconcino di mozzarella.



- 7** Chiudete il fagottino sovrapponendo gli angoli opposti.
Ponete i fagottini nella teglia.



- 8** Quando sarà piena, condite con la salsa di pomodoro, la besciamella liquida e abbondante parmigiano.

Infornate in forno caldo a 200°C per circa 20 minuti.

Lasciate riposare a temperatura ambiente a fine cottura prima di servirli in tavola.