SECONDI PIATTI

Fagottini di carciofi in pasta per strudel

di: Cookaround

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

CARCIOFI grandi - 4

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiai da tavola

PER LA PASTA STRUDEL

FARINA 150 gr

BURRO 70 gr

SALE 1 pizzico

UOVA 1

ACQUA

PER LA FARCIA

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 70 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

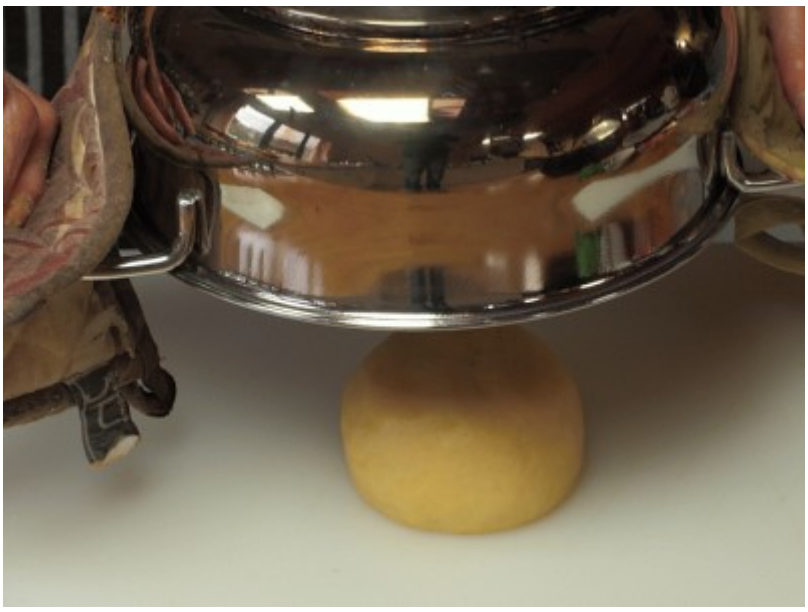
Preparazione

1 Su di una spianatoia, disponete la farina a fontana ed unitevi il burro tagliato a pezzetti.

2 Aggiungete l'uovo e continuate ad impastare.

3 Aggiungete poca acqua fino ad ottenere una pasta liscia e morbida.

Scaldate una casseruola vuota e ponetela al contrario sopra la palla d'impasto e mettete da parte.



4 Pulite i carciofi e rosolateli in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva.

Sfumateli con il vino bianco, quindi portateli a cottura con successive aggiunte d'acqua.

5 Quando risulteranno teneri, prelevateli dalla casseruola e metteteli da parte a freddare.

Preparate, nel frattempo, la farcia: frullate nel mixer il prosciutto cotto, il parmigiano ed il prezzemolo.

6 Riprendete i carciofi freddi, scavateli e farciteli con il composto di prosciutto e parmigiano appena realizzato.

7 Riprendete, ora, la pasta per strudel e stendetela molto sottilmente con il mattarello sopra un canovaccio o una tovaglia fino ad ottenere uno spessore di 1 mm.

8 Ricavate dalla sfoglia dei quadrati e rivestite con questi i carciofi farciti realizzando dei fagottini.

9 Spennellate i fagottini con l'uovo sbattuto con un po' d'acqua e disponeteli su di una teglia da forno foderata con della carta forno.

10 Infornate i fagottini a 180 /190°C per circa 20 minuti o a doratura.