

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini di datteri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g pasta frolla
450 g datteri
50 g burro
olio
farina

PREPARAZIONE

1 Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente, quindi stendetela con l'aiuto di un mattarello in una sfoglia sottile.

Con l'aiuto di uno stampo o di un bicchiere ricavate dei dischetti di 8 cm. Di diametro. Snocciate i datteri, tagliateli a tocchetti piccoli e rosolateli nel burro.

Fateli raffreddare e poi sistemate una cucchiata sopra ciascun disco. Piegate a metà formando dei ravioli e pigiando bene sui bordi. Friggere in olio bollente e asciugarli.