

TORTE SALATE

# Fagottini di sfoglia alle zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

150 g circa di pasta sfoglia  
1 zuccina piccola  
formaggio asiago  
sale  
latte per pennellare la superficie.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldare il forno a 180°C.

Mettere in un pentolino un filo d'olio e le zucchine tagliate a cubetti e lasciarle cuocere con il coperchio.



**2** Nel frattempo stendere la pasta sfoglia realizzando un quadrato.



**3** Una volta cotte le zucchine, spegnere il fuoco e aggiungere, direttamente nello stesso pentolino, l'asiago tagliato a tocchetti.



4 Ricavare dei rettangoli di sfoglia e farcirli con un cucchiaino di condimento.



5 Richiudere i fagottini, pressando bene i bordi e dare loro la forma voluta usando la rotella, per esempio a mezzaluna.



6 Spennellare i fagottini con un goccio di latte e infornare per 20 minuti a 180°C.





Ricetta per 2 fagottini.

NOTE