

ANTIPASTI E SNACK

# Fagottini ripieni di formaggio

LUOGO: Asia / Afghanistan

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



## IMPASTO

- 1 1/2 tazza circa d'acqua calda
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 confezione (7g) di lievito secco
- 3 1/2 tazze di farina
- 3 cucchiai di olio di mais
- 1 uovo separato
- 1 rosso sbattuto con 1/2 cucchiaino di olio di mais
- Ripieno di formaggio

## PREPARAZIONE

**1** Per il ripieno:  
miscelate tutti gli ingredienti insieme e mettete da parte il composto ottenuto.

Per i fagottini:

Miscelate insieme 1/2 tazza di acqua calda, lo zucchero e il lievito e lasciate in un posto

caldo per circa 10 minuti così da far attivare il lievito.

Fate un buco nella farina, aggiungete al composto di lievito l'olio, 1 albume e incorporate alla farina. Aggiungete acqua a sufficienza per preparare un impasto soffice. Impastate per diversi minuti e formate una palla con il composto. Ungete leggermente la superficie e lasciate la palla in una ciotola. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 45 minuti o 1 ora.

Prendete l'impasto e formate 6 palle dopo di che schiacciate ciascuna palla fino a formare un disco molto spesso. Su di un piano ben infarinato stendete completamente ciascuna palla fino ad un diametro di circa 30cm. Usando una scatola vuota o un taglia pasta tagliate dei piccoli dischi da 7 cm di diametro. Mettete 1 cucchiaio di ripieno in ciascun disco e piegate a metà la pasta così da sigillare il ripieno all'interno. Schiacciate le estremità così da sigillarle meglio. Spennellate la superficie dei bichak con il tuorlo. Ungete una teglia o metteteci un foglio di carta-forno. Mettetevi i fagottini e infornate a 170°C per circa 40 minuti o fino a che diventino scuri. Servite caldi.

## NOTE

I Bichak sono un antipasto molto popolare e vengono serviti per l'ora del the o del caffè. Ripieni di zucca o marmellata vengono serviti come dolce mentre ripieni di carne e formaggio possono essere mangiati per pranzo con dell'insalata o come accompagnamento ai piatti con lo yogurt. Un altro lato molto positivo è che possono essere preparati in grosse quantità, raffreddati e congelati per le volte successive. Per conservarli fateli raffreddare, metteteli in un sacchetto di plastica e congelateli. Per riutilizzarli è sufficiente scongelarli ½ ora prima e scaldarli al forno a 170°C per 5-10 minuti.