

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini saporiti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1/2 cipolla
poca conserva di pomodoro
salsiccia
carne mista macinata
paprika dolce
sale
aglio
1 uovo
pasta brisée o pasta sfoglia.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.



2 Mettere in una ciotola il macinato, la salsiccia, l'aglio schiacciato, sale, paprika.



3 Aggiungere l'uovo, la cipolla e il pomodoro.



4 Amalgamare il tutto.



5 Stendere la pasta.



6 Ricavarne dei quadrati.



7 Mettere al centro di ciascun quadrato di pasta un po' di ripieno.



8 Richiudere il ripieno all'interno della sfoglia.



9 Sigillare tutti i lati con dell'albume.



10 Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.



11 Da gustare tiepidi.



NOTE