

ANTIPASTI E SNACK

Fagottino di Camembert alle pere e mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

100 g mandorle
1 Camembert
1 pera
1 disco pasta sfoglia
aceto balsamico

PREPARAZIONE

1 Prima di tutto metto a marinare con aceto balsamico la pera tagliata a dadini.



2 Tostate le mandorle e tritatele.



3 Tagliate, appoggiandolo sulla pellicola, il camembert in orizzontale e farcitelo con le pere e le mandorle.



4 Ricoprite con l'altra metà, chiudete con il cellophan e mettete in freezer mezz'ora almeno.



- 5 Al centro della pasta sfoglia mettete il formaggio, spolverate ancora con mandorle tritate, chiudete a pacchetto e spennellate la superficie con uovo.





6 Fate dorare in forno a 180°.

