

ANTIPASTI E SNACK

Fagottino di Camembert alle pere e mandorle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Pere
aceto balsamico
mandorle sgusciate
fette di formaggio Camembert
pasta sfoglia
uovo per spennellare.

PREPARAZIONE

1 Marinare con aceto balsamico dei dadini di pera.



2 Tostare delle mandorle e tritarle.



3 Tagliare, appoggiandolo sulla pellicola, il camembert in orizzontale e farcirlo con le pere e le mandorle.



4 Ricoprire con l'altra metà, chiudere nella pellicola e mettere in freezer almeno 30 minuti.



- 5 Al centro di un disco di pasta sfoglia, mettere il formaggio, spolverare ancora con le mandorle tritate, chiudere a pacchetto, spennellare la superficie con torlo d'uovo.



- 6 Infornare a 180° fino a doratura.

