

ANTIPASTI E SNACK

Fagottino di patata e porcino in pasta fillo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

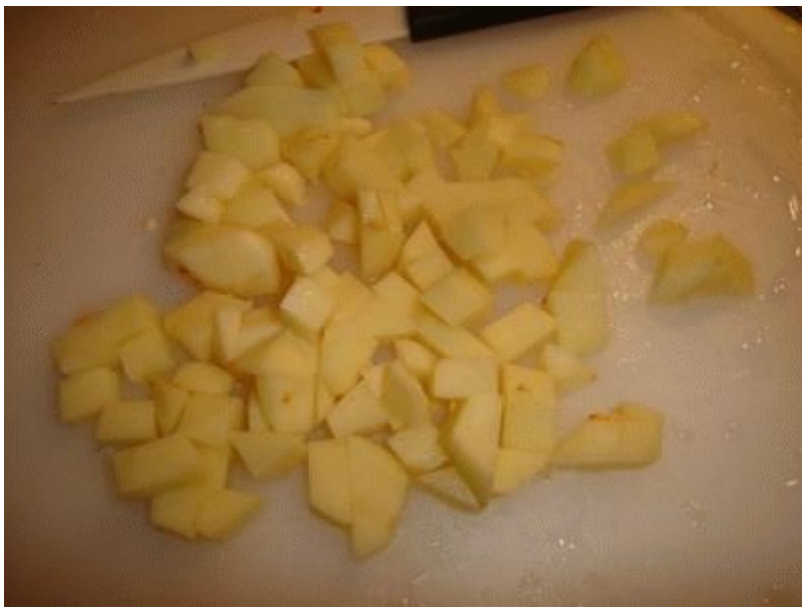


INGREDIENTI

3 - 4 funghi porcini freschi o surgelati
3 - 4 patate piccole
besciamella fatta con 250 g di latte
pasta fillo
rosmarino
aglio
basilico
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate, tagliarle a piccoli quadretti e farli bollire per 5 - 6 minuti, devono rimanere morbidi, non spappolati.



2 Tagliare a pezzettini anche i porcini.



3 Scaldare olio e aromi e aggiungere prima i funghi, dopo 5 - 6 minuti anche le patate.



4 Cuocere ancora qualche minuto, salare, pepare. Al termine unire una spolverata di parmigiano. Nel frattempo preparare la classica besciamella.



5 Farla raffreddare un po' e poi unirla al composto di funghi e patate, mescolando per amalgamare.



- 6 Allargare la pasta fillo, riempirla con il composto di funghi, una spolveratina di parmigiano e chiudere il fagottino con una lista di porro sbollentato.





7 Adagiare i fagottini su carta forno, ungerli con olio e infornare a 180° per 5 minuti, la sfoglia deve colorire.







Per 9 fagottini.

NOTE