

ANTIPASTI E SNACK

Rustici soffiati

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I rustici soffiati sono la somma di un incontro tra ingredienti dolci e salati, una sorta di bigné dal cuore ricchissimo di salumi e formaggi! Impossibile resistere, i rustici soffiati sono piccoli e generosi, vedrete che uno tira l'altro!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 500 gr

BURRO 70 gr

ACQUA 70 gr

SALE 2 gr

FARINA 00 70 gr

UOVA 2

PROSCIUTTO COTTO tagliato a dadini -
15 gr

PANCETTA (TESA) tagliata a dadini - 15 gr

EMMENTALER tagliato a dadini - 15 gr

BICARBONATO DI AMMONIO per dolci -
2 gr

PER 500 G DI PASTA FROLLA

BURRO 50 gr

STRUTTO 50 gr

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA 50 gr

FARINA 250 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la pasta per bigné: portate ad ebollizione l'acqua con il burro ed il sale in una pentola.



- 2 Nel frattempo stendete la pasta frolla base, imburrate, infarinate gli stampini e foderateli con la pasta frolla.



- 3 Quando l'acqua con il burro sul fuoco bolle, unite la farina in una sola volta, abbassate la fiamma e fate asciugare leggermente il composto.



- 4 Togliete la pentola dal fuoco, fate freddare leggermente il composto, quindi incorporate le uova poche per volta e mescolando bene per farle assorbire dal composto.

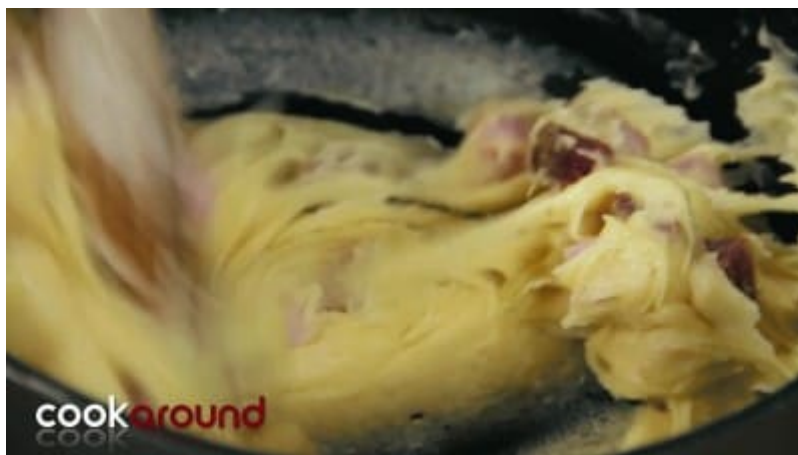


- 5 La consistenza dell'impasto dovrà essere simile a quella di una crema pasticcera soda.



6 Aggiungete, infine l'ammoniaca e i cubetti di salumi e formaggi.





- 7 Distribuite il composto negli stampini sopra la base di pasta frolla e coprite il tutto con dei dischi di pasta frolla sottile.



- 8 Sigillate i bordi dei rustici unendo i due dischi di pasta frolla e tagliandoli aiutandovi con i bordi dello stampino e prestando attenzione a non far fuoriuscire la pasta bigné.



- 9 Allineate i rustici su di una teglia, spennellateli con dell'uovo sbattuto e infornateli inizialmente a 200°C.



- 10 Quando i rustici avranno preso un bel colore dorato in superficie, abbassate la temperatura a 180°C e fateli cuocere per circa 50 - 60 minuti in tutto.

Sfornate i rustici e toglieteli dagli stampini; servite i rustici soffiati una volta freddi.



