

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini cremosi alle mele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte ti è capitato di avere voglia di un dolce confortante all'ultimo minuto o di dover improvvisare una merenda per ospiti inattesi? La soluzione perfetta sono i **fagottini cremosi alle mele**, una delizia facile e velocissima da preparare. Grazie al guscio croccante di [pasta sfoglia](#) e a un ripieno dolce a base di mele a cubetti cotte in padella con burro, zucchero di canna e cannella, questi dolcetti sono la coccola ideale per risolvere il problema della mancanza di tempo in cucina, garantendo un risultato eccezionale. Il segreto sta nel cuocere leggermente la frutta prima di inserirla nel ripieno, per ottenere una consistenza impeccabile.

Se ami i sapori tradizionali e desideri esplorare altre varianti squisite, puoi preparare in casa un'ottima confettura di mele, perfetta da utilizzare anche per farcire una gustosa torta di mele e marmellata veloce. Per le colazioni di tutti i giorni sono formidabili dei soffici muffin alle mele, mentre per una merenda con pochissimi grassi affidati alle sfogliatine di mele in friggitrice ad aria. Se hai voglia di golosità, concediti le classiche frittelle di mele facili, oppure, se preferisci un dolce scenografico da tagliare a fette, non perderti questa treccia di sfoglia veloce.

INGREDIENTI PER I FAGOTTINI

CREMOSI ALLE MELE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA

RETTANGOLARE 1

MELE (preferibilmente Renetta o Golden) -

2

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE 5

cucchiaini da tavola

PINOLI 30 gr

ZUCCHERO DI CANNA 30 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

NOCE DI BURRO 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARA I FAGOTTINI CREMOSI ALLE MELE

1 Sbuccia le mele, elimina il torsolo e tagliale a cubetti molto piccoli per una cottura uniforme.

Sciogli la noce di burro in una padella antiaderente, unisci le mele a cubetti, lo zucchero di canna e la cannella. Cuoci a fiamma media per circa 5-7 minuti finché non si ammorbidiscono, poi lasciale intiepidire.

Versa le mele intiepidite in una ciotola, aggiungi i pinoli tostati e due cucchiaini di confettura di albicocche. Mescola dolcemente per amalgamare bene i sapori.

2 **Stendi** il rotolo di pasta sfoglia sul piano di lavoro e taglialo in 8 rettangoli di uguali dimensioni.

Spalma un velo leggero della restante confettura di albicocche al centro di ogni rettangolo, poi distribuisce sopra un cucchiaino abbondante del composto di mele e pinoli, avendo cura di lasciare liberi i bordi.

Chiudi i fagottini ripiegando la sfoglia a metà su se stessa. Sigilla i lati con attenzione premendo con i rebbi di una forchetta.

3 **Posiziona** i fagottini preparati su una teglia foderata con carta da forno.

Spennella la superficie di ogni dolcetto con il tuorlo d'uovo sbattuto per ottenere una sfoglia lucida e dorata.

Inforna in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 20 minuti, o finché i fagottini non saranno ben gonfi e croccanti.

Sforna i dolcetti, lasciali riposare qualche minuto e spolverali con lo zucchero a velo prima di gustarli.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Utilizza un rotolo di pasta sfoglia certificata senza glutine, ormai facilmente reperibile nel banco frigo di qualsiasi supermercato.

Senza lattosio: Sostituisci la noce di burro impiegata per saltare le mele in padella con un cucchiaino di olio di semi o di margarina vegetale 100%.

Vegana: Scegli una pasta sfoglia priva di ingredienti di origine animale, usa margarina e spennella con latte di soia.

Idea WOW: Aggiungi al composto di mele e pinoli delle gocce di cioccolato fondente o dei gherigli di noce tritati per un contrasto di sapori e consistenze irresistibile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Sigilla benissimo i lati della pasta sfoglia premendo con attenzione i rebbi di una forchetta: in questo modo il succo delle mele e la confettura non fuoriusciranno durante la cottura.

Lo sfizio in più: Servi i fagottini ancora caldi, accompagnandoli con una pallina di gelato alla vaniglia o un ciuffo di panna fresca non zuccherata.

L'idea per i bambini: Dopo aver cotto le mele in padella, frullale per ottenere una purea liscia.

Nasconderai così i pezzetti di frutta che i più piccoli spesso rifiutano.

Idea antispreco: Non gettare i ritagli di pasta sfoglia avanzati. Impastali velocemente, cospargili di zucchero e cannella e cuocili insieme ai dolcetti per ottenere dei biscottini speziati. Inoltre, questa ricetta è perfetta per recuperare quelle mele nel cesto della frutta che hanno perso croccantezza.

CONSERVAZIONE

I dolcetti mantengono la loro fragranza per circa 2 giorni. Conservali a temperatura ambiente, chiusi in un contenitore di latta o sotto una campana di vetro. È sconsigliato riporli in frigorifero, poiché l'umidità farebbe perdere inevitabilmente la tipica croccantezza alla pasta sfoglia.