

ANTIPASTI E SNACK

# Fagottini porri e pancetta

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1  
PORRI 3  
PANCETTA a dadini - 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

Fagottini porri e pancetta: un'altra delizia realizzata con la pasta sfoglia. Proprio così la pasta sfoglia è un vero asso nella manica in cucina, conviene sempre averne un po' in frigorifero stando sempre attenti alla data di scadenza che non è lunghissima.

Tutto ciò che è racchiuso, avvolto, decorato o solo accompagnato dalla pasta sfoglia assume un sapore goloso grazie alla sua burrosità e friabilità.

In questo caso abbiamo realizzato dei fagottini con all'interno porri e pancetta, niente di più semplice per realizzare un antipasto davvero gustoso.

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare dei fagottini porri e pancetta fragranti e gustosi dovrete procedere come segue: iniziate pulendo i porri, eliminate la parte più verde e il primo strato più esterno, passateli sotto l'acqua corrente, quindi affettateli molto sottilmente.

**2** Fate scaldare un cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una casseruola piuttosto capiente e quando l'olio è caldo aggiungete la pancetta che dovrà rosolare in modo uniforme diventando bella dorata. La pancetta rilascerà un po' del suo grasso e dei suoi umori.

Quando la pancetta sarà ben rosolata, potrete rimuoverla dalla casseruola scolandola bene dal suo grasso che, invece, dovrà rimanere nella casseruola per insaporire il porro che si cuocerà successivamente.

**3** Aggiungete i porri precedentemente preparati alla casseruola e fateli stufare a fiamma moderata. Per facilitare il processo di cottura dei porri, aggiungete alla casseruola una noce di burro. Lasciate cuocere i porri per almeno 15 minuti o fino a che non risultino molto molto morbidi.

Qualora la preparazione dovesse asciugarsi troppo potrete aggiungere un goccio d'acqua per permettere ai porri di stufarsi senza bruciare.

**4** Mentre i porri cuociono vi potrete dedicare alla pasta sfoglia: srotolate la pasta sfoglia confezionata, prediligete un formato rettangolare piuttosto che tondo per evitare di avere troppi scarti dovendo realizzare dei rettangoli regolari.

Dividete la sfoglia in 8 rettangoli uguali.

**5** Distribuisci su metà dei rettangoli realizzati la pancetta in quantità pari, quindi aggiungete anche i porri. Chiudete ciascun fagottino coprendo il ripieno con il rettangolo di pasta sfoglia lasciato libero da farcia.

Per far sì che il ripieno non fuoriesca potrete sigillare i bordi dei fagottini schiacciandoli con i rebbi di una forchetta, esattamente come si fa solitamente con i ravioli o i tortelli.

**6** Spennellate la superficie di ciascun fagottino con dell'olio extravergine d'oliva, salateli e pepateli, quindi infornate a 200°C per 15 minuti o fino a che la pasta sfoglia non risulti bella dorata e croccante.

Servite in tavola i fagottini sia caldi che freddi, sono ottimi anche come spuntino salato.