

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini porri e zucca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I fagottini porri e zucchine sono uno sfizio molto gustoso. Si tratta di un involucri di pasta sfoglia all'interno del quale scoprirete un mix perfetto di sapori: dalla dolcezza delle zucchine, all'aromaticità dei porri fino alla sapidità del formaggio.

Un piccolo peccato di gola che risulta perfetto quando si vuole realizzare una cena sfiziosa, un aperitivo stuzzicante o arricchire la scelta su un buffet. I fagottini di porri e zucca sono semplicissimi da fare, una ricetta molto interessante e saporita perfetta per chi vuole stuzzicare qualcosa di sfizioso come aperitivo.

Fare questi fagottini con il porro e la zucca non è assolutamente difficile, provate a farli seguendo il

nostro passo passo e vedrete che successo!

Se amate la zucca, provate le nostre [ricette con la zucca](#) e poi ci sono i salati da forno, ecco altre ricette stuzzicanti:

[fagottini porri e pancetta](#)

[fagottini ricotta e mortadella](#)

[fagottini di carciofi](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 460 gr

PORRI 600 gr

ZUCCA 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SEMI MISTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei fagottini porri e zucca per prima cosa bisogna tagliare il porro a fette e zucca a cubetti.









2 Stufate il porro e la zucca in padella per circa 10 15 minuti.

Regolate di sale e pepe e mantenete umido con poca acqua calda, cuocete con il coperchio.







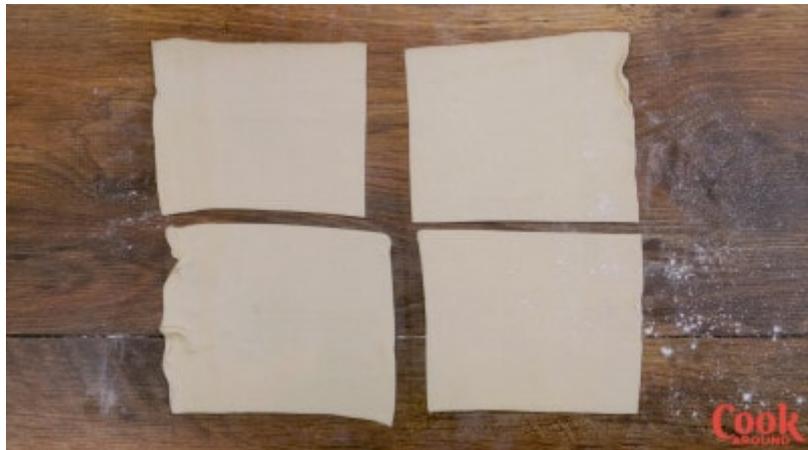
3 Fate raffreddare il tutto e trasferite in una ciotola, condite con il parmigiano e amalgamate il tutto.



4

Tagliate le sfoglie in 4 parti disponete parte del ripieno e chiudete a formare un fagotto.

Rifilate i bordi e premete con una forchetta per sigillare le estremità.







5 Trasferite in teglia con carta forno.

Spennellate con olio e distribuite i semi misti.





6

Passate in forno statico a 210° per 20 minuti e lasciate raffreddare leggermente prima di servire.



