

SECONDI PIATTI

Fagottini di carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate le ricette semplici e sfiziose ma decisamente d'effetto, vi proponiamo quella dei **fagottini di carciofi**. In men che non si dica porterete a tavola, un elegante antipasto o un ricco contorno e i vostri ospiti non potranno non chiedere il bis! Provate questa idea e fateci sapere se vi è piaciuta e se amate in modo particolare questi ortaggi deliziosi, perché non provate anche a fare un delicato [risotto](#)?

INGREDIENTI

CARCIOFI grandi - 4
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

PER LA PASTA STRUDEL

FARINA 150 gr
BURRO 70 gr
SALE 1 pizzico
UOVA 1
ACQUA

PER LA FARCIA

PROSCIUTTO COTTO 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO 70 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i fagottini di carciofi, su di una spianatoia, disponete la farina a fontana ed unitevi il burro tagliato a pezzetti.

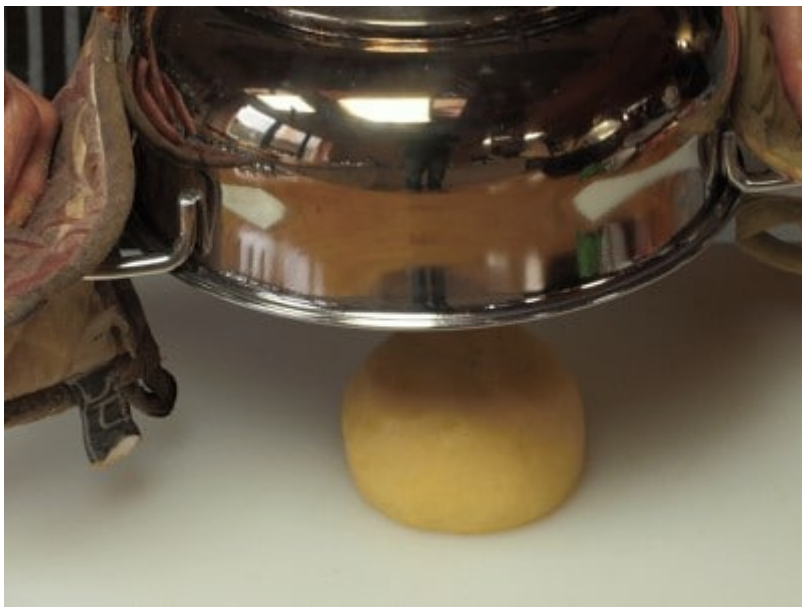


- 2 Aggiungete l'uovo e continuate ad impastare.



- 3 Aggiungete poca acqua fino ad ottenere una pasta liscia e morbida.

Scaldare una casseruola vuota e ponerla al contrario sopra la palla d'impasto e mettete da parte.



4 Pulite i carciofi e rosolateli in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva.

Sfumateli con il vino bianco, quindi portateli a cottura con successive aggiunte d'acqua.



5 Quando risulteranno teneri, prelevateli dalla casseruola e metteteli da parte a freddare.

Preparate, nel frattempo, la farcia: frullate nel mixer il prosciutto cotto, il parmigiano ed il prezzemolo.



6 Riprendete i carciofi freddi, scavateli e farciteli con il composto di prosciutto e parmigiano appena realizzato.



7 Riprendete, ora, la pasta per strudel e stendetela molto sottilmente con il mattarello sopra un canovaccio o una tovaglia fino ad ottenere uno spessore di 1 mm.



8 Ricavate dalla sfoglia dei quadrati e rivestite con questi i carciofi farciti realizzando dei fagottini.



9 Spennellate i fagottini con l'uovo sbattuto con un po' d'acqua e disponeteli su di una teglia da forno foderata con della carta forno.



10 Infornate i fagottini a 180 /190°C per circa 20 minuti o a doratura.