

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fagottini di mele con pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 400 g pasta sfoglia surgelata
- 6 mele renette di dimensione omogenea
- 30 g pistacchi
- 100 g confettura di albicocche
- 50 g zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino brandy
- burro per la placca
- farina per la placca

## PREPARAZIONE

**1** Fate scongelare la pasta sfoglia. Sbucciate le mele e con l'apposito attrezzo privatele del torsolo.

In una ciotola lavorate il burro morbido con lo zucchero ed il brandy. Con la crema ottenuta farcite le mele.

Tirate la pasta sfoglia con il mattarello ad uno spessore di 2 mm; dividetela in sei quadrati

di circa 12 cm di lato ed al centro di ognuno deponete una mela. Chiudete i fagottini sollevando i quattro angoli e congiungendoli sopra, al centro delle mele. Pennellateli con l'uovo sbattuto e cuoceteli in forno, a 190', sulla placca imburrata ed infarinata, per circa 40 minuti.

Intanto, sbucciate i pistacchi e scottateli in acqua bollente per spelarli ed eliminare lo strato superficiale salato. Tritateli grossolanamente con la mezzaluna.

In un pentolino diluite la confettura di albicocche con un cucchiaino d'acqua, sul fuoco bassissimo.

Togliete le mele dal forno, spalmatele ancora calde di confettura e cospargete di pistacchi. Servite tiepide.