

TORTE SALATE

Fagottini di sfoglia alle zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g circa di pasta sfoglia
1 zuccina piccola
formaggio asiago
sale
latte per pennellare la superficie.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

Mettere in un pentolino un filo d'olio e le zucchine tagliate a cubetti e lasciarle cuocere con il coperchio.



2 Nel frattempo stendere la pasta sfoglia realizzando un quadrato.



3 Una volta cotte le zucchine, spegnere il fuoco e aggiungere, direttamente nello stesso pentolino, l'asiago tagliato a tocchetti.



4 Ricavare dei rettangoli di sfoglia e farcirli con un cucchiaino di condimento.



5 Richiudere i fagottini, pressando bene i bordi e dare loro la forma voluta usando la rotella, per esempio a mezzaluna.



6 Spennellare i fagottini con un goccio di latte e infornare per 20 minuti a 180°C.





Ricetta per 2 fagottini.

NOTE