

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini Jack-o'-lantern in friggitrice ad aria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai cercando uno sfizio mostruosamente goloso per la notte del 31 ottobre, questi **fagottini Jack-o'-lantern in friggitrice ad aria** sono la soluzione perfetta per stupire grandi e piccini con il minimo sforzo.

Si preparano in pochissimi minuti intagliando il tipico ghigno della zucca su dischi di sfoglia pronta, racchiudendo un cuore denso di pomodoro e provola affumicata che fonde irresistibilmente al primo morso.

Il segreto per un risultato impeccabile è asciugare

con cura il formaggio prima di farcire: così la sfoglia resterà **fragrante e ben asciutta alla base**, mentre il vapore uscirà dagli intagli evitando spaccature laterali.

È una proposta scenografica e sfiziosa che si inserisce tra le più facili [ricette di Halloween in friggitrice ad aria](#), ideale da alternare ad altri [antipasti veloci con pasta sfoglia](#) per arricchire la tavola delle feste.

Prepara il coppapasta, accendi la friggitrice e divertiti a sfornare le tue zucchette salate più croccanti e filanti di sempre!

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 2

PASSATA DI POMODORO 120 gr

PROVOLA AFFUMICATA 150 gr

ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 1 pizzico

TUORLO D'UOVO oppure 2 cucchiaini di latte per spennellare - 1

COME FARE I FAGOTTINI JACK-O'-LANTERN IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Srotola la pasta sfoglia sul piano di lavoro e ricava dei cerchi con un coppapasta da 8-10 cm di diametro. Tieni da parte la metà dei dischi intatta per la base, mentre sull'altra metà intaglia con la punta di un coltellino affilato gli occhi a triangolo e il sorriso a zig-zag per creare il **ghigno della zucca**.





- 2 Condisci la passata di pomodoro con un pizzico di sale e origano, quindi distribuiscine un cucchiaino al centro dei dischi base insieme a un cubetto di provola ben asciugata. Sovrapponi i dischi intagliati, fai combaciare i lembi e **sigilla bene i bordi** premendo con i rebbi di una forchetta per evitare fuoriuscite durante la cottura.



3 Spennella la superficie dei fagottini con il tuorlo sbattuto e adagiali nel cestello della friggitrice ad aria su un foglio di carta forno forata. Cuoci a 180°C per 10-12 minuti finché la sfoglia non sarà **gonfia e ben dorata**, quindi lasciali riposare un paio di minuti prima di servirli caldi e filanti.



CONSERVAZIONE

I **fagottini Jack-o'-lantern** si conservano in frigorifero per 1-2 giorni, preferibilmente all'interno di un contenitore ermetico per non far asciugare la pasta sfoglia.

Per fargli riacquistare la consistenza friabile appena sfornata, ti consiglio di non usare il microonde: scaldali per 3-4 minuti direttamente nella **friggitrice ad aria a 160°C** e torneranno croccantissimi e con il cuore filante.

Se vuoi portarti avanti per la festa di Halloween, puoi **congelare i fagottini crudi** subito dopo averli intagliati e sigillati. Al momento del bisogno, ti basterà cuocerli da congelati nella friggitrice ad aria, prolungando il tempo di cottura di circa 3-4 minuti.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere dei **fagottini Jack-o'-lantern** esteticamente perfetti, ti consiglio di lavorare la pasta sfoglia quando è ben fredda di frigorifero: in questo modo i tagli del viso saranno molto più netti e precisi.

Assicurati di non esagerare con le quantità del ripieno e di sigillare i bordi con cura, altrimenti la farcitura rischierà di spaccare la sfoglia durante la spinta del calore nella **friggitrice ad aria**.

Se vuoi sperimentare sapori diversi, ecco alcune golose **varianti** da provare per il tuo buffet:

Ripieno autunnale: sostituisci il pomodoro con un cucchiaino di purea di zucca al forno ben soda, insaporita con rosmarino e parmigiano.

Gusto rustico: aggiungi dei cubetti di prosciutto cotto, pancetta o speck insieme alla provola per un tocco ancora più saporito.

Versione dolce da paura: farcisci le zucchette con un cucchiaino di crema alle nocciole o marmellata di albicocche (per mantenere il colore arancione a tema!), spolverizzando la superficie con zucchero di canna prima della cottura.