

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini ripieni di formaggio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

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



IMPASTO

- 1 1/2 tazza circa d'acqua calda
 - 1 cucchiaino di zucchero
 - 1 confezione (7g) di lievito secco
 - 3 1/2 tazze di farina
 - 3 cucchiari di olio di mais
 - 1 uovo separato
 - 1 rosso sbattuto con 1/2 cucchiaino di olio di mais
- Ripieno di formaggio

PREPARAZIONE

- 1 Per il ripieno:
miscelate tutti gli ingredienti insieme e mettete da parte il composto ottenuto.

Per i fagottini:

Miscelate insieme $\frac{1}{2}$ tazza di acqua calda, lo zucchero e il lievito e lasciate in un posto caldo per circa 10 minuti così da far attivare il lievito.

Fate un buco nella farina, aggiungete al composto di lievito l'olio, 1 albume e incorporate alla farina. Aggiungete acqua a sufficienza per preparare un impasto soffice. Impastate per diversi minuti e formate una palla con il composto. Ungete leggermente la superficie e lasciate la palla in una ciotola. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 45 minuti o 1 ora.

Prendete l'impasto e formate 6 palle dopo di che schiacciate ciascuna palla fino a formare un disco molto spesso. Su di un piano ben infarinato stendete completamente ciascuna palla fino ad un diametro di circa 30cm. Usando una scatola vuota o un taglia pasta tagliate dei piccoli dischi da 7 cm di diametro. Mettete 1 cucchiaino di ripieno in ciascun disco e piegate a metà la pasta così da sigillare il ripieno all'interno. Schiacciate le estremità così da sigillarle meglio. Spennellate la superficie dei bichak con il tuorlo. Ungete una teglia o metteteci un foglio di carta-forno. Mettetevi i fagottini e infornate a 170°C per circa 40 minuti o fino a che diventino scuri. Servite caldi.

NOTE