

ANTIPASTI E SNACK

# Fagottino di patata e porcino in pasta fillo

di: *nanino*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

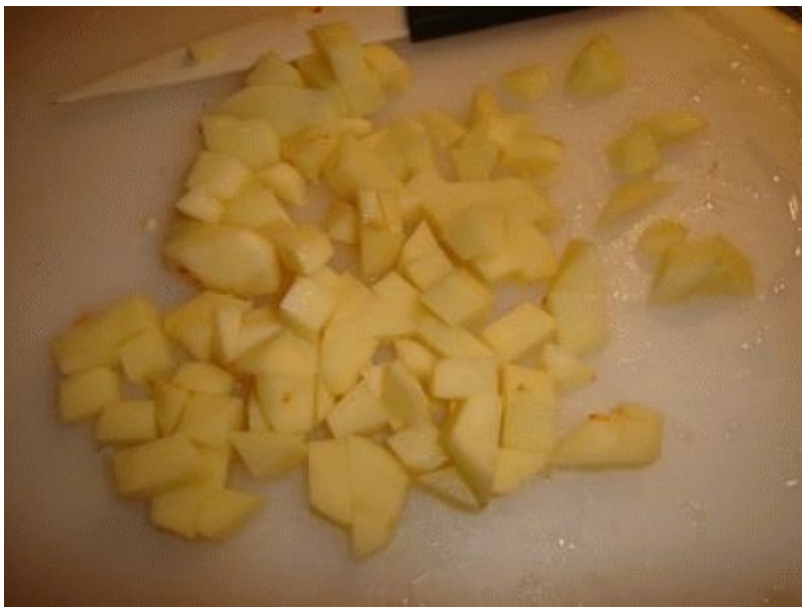


## INGREDIENTI

3 - 4 funghi porcini freschi o surgelati  
3 - 4 patate piccole  
besciamella fatta con 250 g di latte  
pasta fillo  
rosmarino  
aglio  
basilico  
olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate, tagliarle a piccoli quadretti e farli bollire per 5 - 6 minuti, devono rimanere morbidi, non spappolati.



**2** Tagliare a pezzettini anche i porcini.



**3** Scaldare olio e aromi e aggiungere prima i funghi, dopo 5 - 6 minuti anche le patate.



4 Cuocere ancora qualche minuto, salare, pepare. Al termine unire una spolverata di parmigiano. Nel frattempo preparare la classica besciamella.



5 Farla raffreddare un po' e poi unirla al composto di funghi e patate, mescolando per amalgamare.



- 6 Allargare la pasta fillo, riempirla con il composto di funghi, una spolveratina di parmigiano e chiudere il fagottino con una lista di porro sbollentato.







**7** Adagiare i fagottini su carta forno, ungerli con olio e infornare a 180° per 5 minuti, la sfoglia deve colorire.







NOTE