

SECONDI PIATTI

Saccottino di sfoglia farcito d'agnello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un fragrante guscio di pasta sfoglia con un ripieno sorprendente dai sapori agrodolci. Agnello e mirtilli una combinazioni non usuale ma davvero interessante!

INGREDIENTI

MIRTILLI 4 cucchiaini da tavola
PASTA SFOGLIA pronta -
COSCIA DI AGNELLO bistecche da 100 g
ciascuna - 4
UOVA sbattuto - 1
ROSMARINO tritati - 3 rametti
ROSMARINO 4 rametti

PREPARAZIONE

1 Condite l'agnello e cospargetelo di rosmarino tritato.

Scaldate un cucchiaio d'olio in una padella e soffriggetevi l'agnello per circa due minuti per lato, fino a doratura.



2 Trasferite la carne in un piatto e lasciatela raffreddare.

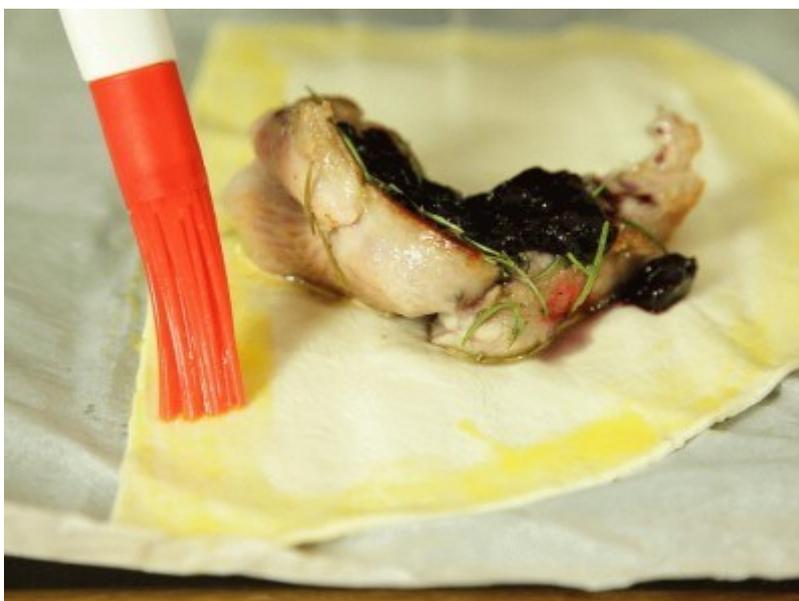
Nel frattempo, stendete la sfoglia e tagliatela in quattro rettangoli, stendete ciascun pezzo abbastanza da poter contenere l'agnello.

Collocate una bistecca d'agnello su ciascun pezzo di sfoglia, quindi versate un cucchiaio di marmellata di mirtilli su ciascun saccottino.





- 3 Spennellate i bordi della sfoglia con un pochino d'uovo sbattuto, quindi piegate la sfoglia o arrotolatela così da sigillare l'agnello al suo interno.



- 4 Pinzate per bene i bordi in modo tale da sigillare il ripieno all'interno della sfoglia.

Trasferite le sfoglie su di un foglio di carta forno e mettetele a raffreddare per 20 minuti così da far rassodare la pasta sfoglia.

Nel frattempo fate scaldare il forno a 200°C.

Riprendete i saccottini e spennellateli con l'uovo sbattuto e collocate un rametto di rosmarino su ciascuno.



- 5 Infornate per 20-25 minuti fino a che la sfoglia si sia ben gonfiata e dorata. Servite a piacere con verdure verdi.