DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliette di pere e kiwi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

120 g di pastasfoglia

1 pera abbastanza grande

2 kiwi abbastanza piccoli

1 tuorlo d' uovo

2 cucchiai di zucchero

1/2 bicchiere di vino bianco dolce

1 noce scarsa di burro.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le pere e i kiwi e tagliarli a cubetti. Scaldare una padella con il burro e saltarvi a fuoco vivo, per 5-6 minuti la frutta, quindi spolverarle con un cucchiaio di zucchero.

Lasciare "caramellare" per un paio di minuti e bagnare con mezzo bicchiere scarso di vino bianco dolce e lasciare evaporare. Stendere la sfoglia a 0,2 cm e ritagliare con il tagliapasta dentellato, o anche con un coltello, dei rettangoli di circa 18 cm e 10 cm di lato.

Al centro di ognuno mettere dei mucchietti allungati (ricavati da circa un cucchiaio di biscotti o panettone sbriciolati) paralleli al lato più corto. Si può anche fare a meno di questa preparazione, ma è utile ad assorbire l' eventuale acqua prodotta dalla frutta durante la cottura in forno.

Ad ogni modo disponete due cucchiai di frutta saltata sopra, o come, la striscia di biscotti sbriciolati, sempre parallela al lato più corto della sfoglia. Sbattere il tuorlo con un goccino d' acqua e con esso spennellare la parte di sfoglia scoperta.

Unire la sfoglia verso il centro, sopra la frutta e chiuderla alle due estremità schiacciando con un dito. Disporre i 4 "fagotti" su una teglia con carta forno e spennellarli con il tuorlo d' uovo.

2 Spolverarli con poco zucchero e mettere in forno per 15-20 minuti a 200°, eventualmente girando la teglia a metà cottura se notate che le sfogliette colorano solo da un lato (il forno non è uniformemente caldo).