



Fagottini Mozzarella E Alici

Scritta il 10 September 2014 da Chef David



Ingredienti

- Alici: 12 filetti
- Mozzarella: 125 gr
- Pasta Sfoglia: 2 confez.
- Uova: 1

Categoria

Antipasti, Pesce, Secondi Piatti,

Per quante persone: 4

Costo: 2.50€

Difficoltà: 2

Minuti: 35 min

Ispirato al classico crostino alici e mozzarella ecco una variante basata sulla pasta sfoglia. In pochi minuti si possono creare dei fantastici fagottini ripieni.



Prendete due rotoli di pasta sfoglia pronta e dividete ogni foglio in quattro parti uguali.

Posizionate 4 fogli (gli altri 4 serviranno da "copperchio") sulla carta forno.

Mettete al centro delle strisce di mozzarella.



Mettete 3 o 4 filetti di alici sotto'olio, al centro.

Ricoprite la base del fagotto con l'altra metà della sfoglia. E chiudete i bordi aiutandovi con la forchetta.

Quindi girate i bordi in modo da chiudere i fagottini.

Spennellate la parte superiore della sfoglia con dell'uovo che avete sbattuto a parte.

Questo accorgimento lustra i fagottini, dandogli sapore e luncetezza (perchè in cucina, come ben sapete, anche l'occhio vuole la sua parte...)

Bucate i fagottini con le punte della forchetta al fine di evitare esplosioni nucleari in forno...

Infornate per 30 minuti circa a forno caldo (180 gradi), fino a quando la sfoglia non avrà preso colore.



Questa ricetta si può fare con qualsiasi ripieno.

Qui trovate altri due esempi:

[Fagottini all'uovo.](#)

[Fagottini alle zucchine e primo sale.](#)

Buon appetito!!!