

Fagottini ai formaggi con salsa senapata di fichi

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

50 g	Gorgonzola
50 g	Sbrinz, grattugiato
50 g	Parmigiano, grattugiato
100 g	Ricotta
2 Cucchiari	Mostarda Purée di Fichi*
1	confezione di pasta sfoglia, rettangolare
1	Tuorlo
	Sale, Pepe

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C. Tagliare il gorgonzola a pezzetti. Amalgamare tutti i formaggi e lavorarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire la Mostarda Purée di fichi ed aggiustare di sale e pepe.

Stendere la pasta sfoglia e ricavarne 34 forme rotonde o quadrate. Su una metà delle forme distribuire un cucchiaino di composto ai formaggi. e coprire con l'altra metà premendo bene i bordi.

Diluire il tuorlo con un po' di latte o acqua e spennellare i fagottini.

Cuocere i fagottini in forno per circa 16 minuti finché saranno dorati.



* in vendita nei Coop Megastores / Manor / Globus / CC Prodega / CC Angehrn

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovani.ch, www.sandrovani.ch