

# CANNAMELA

## Fagottini con verdure



### Ingredienti

- 1 rotolo pasta sfoglia
- 200g carciofi surgelati
- 120g ricotta
- 60g parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino prezzemolo liofilizzato CANNAMELA
- qb Pepe Verde Tappomacina CANNAMELA
- 10g olio extravergine di oliva
- qb sale
- 1 uovo per pennellare



Porzioni  
4 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In padella



Kcal per  
persona  
400\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Rosolate in olio i carciofi, poi salate e aromatizzate con due giri di pepe verde Tappomacina CANNAMELA.
- 2 Bagnate con poca acqua e portate a cottura prima di insaporire con il prezzemolo liofilizzato CANNAMELA.
- 3 In una ciotola mescolate insieme la ricotta con il formaggio grattugiato, poi unite i carciofi tiepidi.
- 4 Ricavate dalla pasta sfoglia dei rettangoli di ... x ... cm, poi farciteli con un cucchiaio abbondante di ripieno.
- 5 Chiudete i rettangoli di pasta sfoglia sigillando bene i bordi con un goccio di acqua.
- 6 Incidete gli sfridi di pasta rimasti con un tagliapasta a fiore e incollate con poca acqua i fiori al centro dei fagottini.
- 7 Pennellateli in superficie con l'uovo sbattuto, poi completate con due giri di pepe verde Tappomacina CANNAMELA.
- 8 Infornate a 200° per 20 minuti.