

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.