

Fagottini Di Formaggio

Spellate e sminuzzate la salsiccia, rosolatela in poco olio. In una ciotola mettete il prosciutto a dadini, l'Emmenthal grattugiato, il pecorino, la besciamella, l'uovo, sale, pepe, un po' di noce moscata e la salsiccia insaporita. Stendete la pasta frolla scongelata e ricavatene 4 quadrati di 10x10 centimetri; mettete al centro la farcia, raccogliete i lembi di pasta e chiudete formando dei fagottini. Adagiateli sulla placca del forno imburrata e cuocete per 20 minuti a 200 gradi finché la pasta risulta ben dorata. Disponete su un piatto e servite

Ingredienti

200 G Formaggio Emmenthal
100 G Salsiccia
100 G Prosciutto Cotto
2 Cucchiari Formaggio Pecorino Grattugiato
1 Uovo
200 G Besciamella
Olio D'oliva
Burro
Noce
Moscata
1 Confezione Pasta Sfoglia Surgelata
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 30 minuti.