

Fagottini di Sfoglia Delicata con ricotta, carciofi e timo

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Delicata
- 3 Carciofi
- 2 Uova
- 100 g Ricotta
- 1 spicchio di Aglio
- 2 cucchiai di Parmigiano
- Timo q.b.
- 2 cucchiai di Olio
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Pulite bene i carciofi e tagliateli a spicchi sottili. In una padella antiaderente fateli soffriggere con un paio di cucchiai di olio e uno spicchio di aglio, che poi eliminerete. Se vedete che i carciofi tendono a bruciacchiarsi, aggiungete mezzo bicchiere di acqua e fate cuocere fino a quando non saranno morbidi. Aggiustate di sale e versateli, tiepidi, in una ciotola, tenendo qualche spicchio da parte. Nella ciotola inserite poi la ricotta e due tuorli, un pizzico di pepe, il parmigiano e qualche foglia di timo. Mescolate delicatamente il tutto. A parte, srotolate entrambe le sfoglie e ritagliatele ognuna formando 4 quadrati. Spennellate con olio un teglia per muffin o i singoli stampi da muffin in alluminio e poi inserite due quadrati, in maniera sfalsata, uno sopra l'altro, in ogni stampo della teglia. Se voleste realizzare 8 fagottini, potete anche usare un solo quadrato per pirottino, in questo caso il fagottino verrà con un solo strato. Inserite un cucchiaio abbondante di ripieno in ogni fagottino e completate con un paio di fettine di carciofo. Infornate a 200° per 20 minuti circa.

Informazioni nutrizionali

(

45

8 8 persone

Energia

carboidrati

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri