Fagottini di formaggio di capra e cipolle caramellate

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 100 g Cipolla Bianca
- 25 g di pistacchi non salati
- 100 g formaggio caprino
- 20 g zucchero
- qb olio extravergine d'oliva

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200° C o la friggitrice ad aria a 180˚C.
2. Far caramellare la cipolla in una padella con un filo d'olio extra vergine d'oliva ed un cucchiaino di zucchero per 10 minuti circa, fino a che non diventerà dorata.
3. In una ciotola mescolate la cipolla, il formaggio e i pistacchi tritati.
4. Distribuire il composto al centro di ogni base e sigillarla premendo i bordi insieme e ruotandoli leggermente per sigillare.
5. Disporre i fagottini su una teglia ricoperta di carta da forno e spennellarli con l'uovo sbattuto. Cuocere in forno per circa 15-17 minuti, fino a doratura, o in friggitrice ad aria per circa 10-12 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	42.76 g
Energia	372.71 kcal
grassi	17.65 g
Fibra	2.26 g
Proteine	10.98 g
Grassi saturi	7.46 g
Sodio	117.44 mg
zuccheri	6.87 g

4 4 persone