

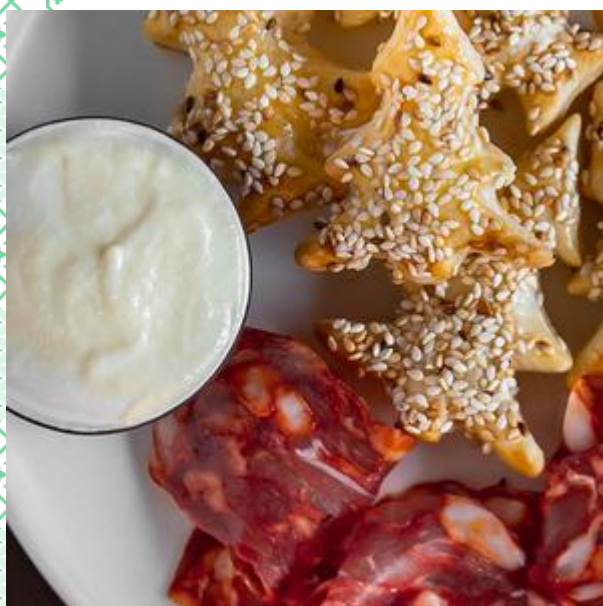


Alberelli ripieni con fonduta

Antipasti

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Gran Spessore
- 200 g 200 g di Fontina
- 120 mL 120 ml Latte
- 20 g 20 g di Burro
- 2 in 2 Tuorli d'uovo
- 1 q.b. Acciughe q.b.
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Semi di sesamo
- 1 q.b. Olio q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Accendete il forno a 180 °C e stendete un foglio di carta da forno su una teglia. Srotolate la sfoglia e con una formina ad albero ricavate le formine, sulle quali sistemerete un pochino di acciuga, per poi ricoprirle con altre stelline, facendo in modo di chiudere bene i bordi. Cospargete le stelle di ricotta grattugiata. Infornatele e fatele cuocere per 10-15 minuti. Devono essere appena dorate. Sfornate. Per la fonduta: tagliate la fontina a fettine sottili e mettetela a bagno per un'ora nel latte. A questo punto, ponetela in un pentolino a fuoco basso, aggiungete il burro e mescolate costantemente con una frusta fino a che il formaggio non sarà fuso. Aggiungete i tuorli, continuate a mescolare e proseguite la cottura per un'altra ventina di minuti. Spegnete il fuoco e servite la fonduta in un tegame di coccio con le stelline e salumi.