

Fagottini di brisèe con parmigiana di melanzane

Scritto da Administrator

Domenica 10 Marzo 2019 09:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 10 Marzo 2019 09:25



Ideali per un buffet, si possono preparare prima e se volete conservarli, congelateli crudi e, al momento di cuocerli, metteteli direttamente in forno senza scongelarli.

Fagottini di brisèe con parmigiana di melanzane

Scritto da Administrator

Domenica 10 Marzo 2019 09:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 10 Marzo 2019 09:25

Ingredienti per 4 fagottini:

1 rotolo di pasta brisèe rettangolare

1 melanzana grande

1 piccola mozzarella

250 gr di passata rustica di pomodoro

1 spicchio d'aglio

Basilico 2 foglie

2 cucchiaini di olio e.v.o.

100 gr di parmigiano

Fagottini di brisèe con parmigiana di melanzane

Scritto da Administrator

Domenica 10 Marzo 2019 09:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 10 Marzo 2019 09:25

Olio di semi di arachidi

4 stampini di alluminio



Pulite la melanzana, lavatela, tagliatela a cubetti e frigeteli in olio di semi di arachidi. Scolate su carta assorbente e mettete da parte.

In una padella soffriggete lo spicchio d'aglio in olio e.v.o., quindi aggiungete la passata di pomodoro, salate e cuocete per circa 15 minuti, aggiungete le foglie di basilico e mettete anche questo da parte.

Srotolate la pasta brisèe, ritagliate quattro quadrati e disponeteli negli stampini precedentemente unti con un po' di olio, facendoli sbordare e bucherellate il fondo con una forchetta. Ora riempiteli fino all'orlo alternando sugo, melanzane, mozzarella a tocchetti e parmigiano, chiudete i fagottini facendo aderire le quattro estremità. Spennellate la superficie con l'olio rimasto e infornate a 180° facendoli cuocere per circa 20 minuti. Sforateli e toglieteli dagli stampini facendo attenzione a non romperli, quindi serviteli su un piatto velato con un po'

Fagottini di brisèe con parmigiana di melanzane

Scritto da Administrator

Domenica 10 Marzo 2019 09:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 10 Marzo 2019 09:25

di sugo.

Buon appetito!