

ANTIPASTI

Pacchettini al brie

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 10 persone

Sale

Burro	10 g
-------	------

Tuorlo d'uovo	1
---------------	---

Zucchine	3
----------	---

Pasta sfoglia	225 g
---------------	-------

Formaggio brie	300 g
----------------	-------

■ Preparazione

- 1 Stendete la pasta in un rettangolo di 30 x 38 cm; tagliate dei quadrati di 7,5 cm di lato. Tagliate dei quadrati di 7,5 cm di lato. Tagliate il formaggio a pezzetti.
- 2 Lavate e asciugate le zucchine. Mondatele e affettatele molto sottilmente. Posate una fetta di zuccina, salate leggermente e poi aggiungete e un pezzetto di formaggio su ogni rettangolo di pasta sfoglia.
- 3 Piegate la pasta sfoglia sul formaggio e sigillate i bordi premendo con le dita inumidite. Sbattete il tuorlo con una forchetta. Scaldate il forno a 200 gradi.
- 4 Spennellate i pacchettini con l'uovo sbattuto. Imburrate leggermente la piastra, disponetevi i pacchettini di brie e lasciateli cuocere per quindici minuti circa. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.