

ANTIPASTI

Sfogliata di verdure

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

407 kcal

■ Ingredienti per 8 persone

Pasta sfoglia surgelata	400 g
Carote	300 g
Cavolfiore	250 g
Funghi champignon	250 g
Formaggio Fontina a fette	150 g
Pancetta tesa a fettine	50 g
Scalogni	2
Olio d'oliva	3 cucchiari
Sale	
Pepe	

PER LA PLACCA

Burro

PER SPENNELLARE

Uovo

■ Preparazione

- 1 Mettete a scongelare la pasta sfoglia. Mondate intanto il cavolfiore, dividetelo a cimette e fatelo lessare in abbondante acqua leggermente salata.
- 2 Spuntate, raschiate le carote e lessatele separatamente dal resto della verdura.
- 3 Mondate i funghi, privandoli della parte terrosa del gambo, quindi passateli rapidamente sotto l'acqua corrente, sgocciolateli e tagliateli a lamelle.
- 4 Fateli saltare in una larga padella, in cui avrete messo a rosolare gli scalogni, mondati ma interi, insieme a 3 cucchiariate d'olio.
- 5 Salate i funghi e teneteli su fuoco vivace, per far fare loro l'acqua, allora mescolateli con le carote, già lessate e tagliate a rondelle, e le cimette di cavolfiore scolate leggermente al dente.

- 6 Salate e pepate ancora le verdure e tenetele su fuoco vivace fino a quando saranno ben insaporite poi spegnete e lasciatele raffreddare. Disponete al centro la pancetta, formando una striscia.
- 7 Su questa mettete circa la metà delle verdure, la restante fontina (tranne 3 fettine) e completate con le verdure rimaste.
- 8 Pennellate i bordi della pasta con un poco d'acqua fredda, poi ripiegatele sul ripieno, richiudendolo. Appiattite un poco il rotolo così ottenuto e sistematelo su una placca imburdata.
- 9 Pennellate la sfoglia d'uovo battuto, decoratela con le fettine di fontina lasciate da parte, tagliatele a listerelle e con piccole incisioni che praticherete tra le stesse.
- 10 Pennellate ancora un poco d'uovo poi passate la placca nel forno già a 200 gradi; cuocete la sfogliata per circa 30 minuti, poi servitela.