

ANTIPASTI

Fagottini alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia surgelata	1 confezione
Pomodori maturi	2
Mozzarella grande	1
Farina	
Sale	
Filetti d'acciughe	alcuni
Origano in polvere	
Tuorlo d'uovo	1

PER UNGERE

Burro

■ Preparazione

- 1 Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Nel frattempo, lavate e asciugate i pomodori (possibilmente tutti e due della stessa dimensione) e affettate sottilmente la mozzarella.
- 2 Non appena la pasta sarà scongelata disponete il panetto sul piano del tavolo infarinato e, con un coltello, tagliatelo a metà in senso orizzontale in modo da ottenere due strati di pasta più sottili.
- 3 Ora stendete il primo, sempre sul piano di lavoro infarinato, in una sfoglia molto sottile e ritagliate in questa dei dischi di circa 10 cm di diametro.
- 4 Su ogni dischetto mettete prima la fetta di mozzarella, salandola leggermente, poi la fetta di pomodoro, anch'essa leggermente salata, un filetto d'acciughe e una presa di origano.
- 5 Stendete ora l'altro strato di pasta in una sfoglia dello stesso spessore della prima e ricavatevi altrettanti dischetti.

- 6 Bagnate i contorni di tutto i dischi con dell'acqua e appoggiate i dischi vuoti sopra quelli ripieni, premendo bene i contorni con la punta delle dita, in modo che i lembi di pasta aderiscano bene tra loro.
- 7 Se volete potete poi passare tutti i bordi con la rotella dentellata da ravioli, in modo da formare un contorno a zig zag.
- 8 Spennellate i fagottini così ottenuti con il tuorlo, sbattuto in precedenza con due cucchiaini di acqua, e adagiateli sopra la placca del forno unta.
- 9 Cuocete per circa 30 minuti, a 200 gradi, in modo che la superficie prenda un bel colore dorato. Servite i fagottini caldissimi.