



Fagottini con salsiccia e ricotta



Ingredienti per 4 persone

400 g	Pasta brisée
100 g	Salsiccia
200 g	Ricotta
100 g	Prosciutto cotto
100 g	Groviera
20 g	Burro
n° 1	Uovo e 1 albume
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Privare la salsiccia della pelle, sbriciolarla, raccoglierla in una padella, farla dorare leggermente e sgocciolarla.
2. Mettere la ricotta in una terrina, unire il prosciutto tritato, l'uovo, il groviera tagliato a pezzetti e la salsiccia rosolata; salare, pepare e mescolare bene.
3. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ritagliarvi dei quadrati di 8-10 cm di lato.
4. Mettere al centro di ogni quadrato un poco del ripieno, richiudere a fagottino e spennellare la superficie con l'albume leggermente sbattuto.
5. Far cuocere i fagottini in una teglia coperta con carta forno in forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti.
6. Estrarre dal forno e servire. Sono buoni sia caldi che freddi.