



Sfogliette ripiene di bietole, pinoli e uvetta



Ingredienti per 4 sfogliette

700 g Bietole
150 g Scamorza affumicata
30 g Uvetta appassita
20 g Pinoli
10 g Olio Extravergine di Oliva

n° 2 Fogli rettangolari di pasta sfoglia
n° 1 Spicchio di aglio
n° 1 Uovo per spennellare
q.b. Sale fino

Preparazione

1. Mettere in ammollo l'uvetta in una ciotola con acqua quindi lavare sotto acqua corrente le bietole; spuntarle per eliminare il torsolo. Farle lessare per 5 minuti in acqua salata.
2. In una padella antiaderente tostare a fuoco medio i pinoli mescolando di tanto in tanto per non farli bruciare; quando saranno leggermente dorati trasferirli in una ciotola e tenerli da parte.
3. Far dorare uno spicchio di aglio intero, scolare le bietole e versarle nella padella con l'aglio per farle saltare per circa 6 minuti. Togliere l'aglio, spegnere il fuoco e scolare le bietole; lasciar raffreddare e poi tritarle finemente.
4. Affettare la scamorza affumicata e scolare l'uvetta dall'acqua in ammollo.
5. Srotolare entrambi i rotoli di pasta sfoglia pronta e, con un coltello affilato, dividerli in 4 parti uguali.
6. Adagiare su 4 rettangoli 2 fette di scamorza ciascuno, poi le bietole saltate, quindi farcire pinoli e l'uvetta scolata lasciando liberi 2 cm dai bordi della pasta sfoglia.
7. Dividere l'albume dal tuorlo dell'uovo.
8. Con l'albume spennellare i bordi della sfoglia dove non c'è il ripieno.
9. Adagiare sui 4 rettangoli farciti gli altri 4 rettangoli di pasta sfoglia per chiudere le sfogliette e bucherellare coi rebbi di una forchetta la superficie.
10. Con un tagliapasta dentellato rifinire i bordi, volendo si possono anche tagliare gli angoli in eccesso.
11. Disporre le 4 sfogliette su una teglia forno foderata con carta forno e spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto.
12. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti o fino a quando non saranno dorate (se forno ventilato a 160 °C per 15-20 min.). Una volta cotte sfornarle e farle intiepidire leggermente prima di servirle.