

Fagottini di sfoglia ai funghi misti e Asiago



Penstere e pasticc - 2013

Sulla mia tavola porcellane e bicchieri [Wald Domus Vivendi](#)

Ecco, vedete?

Non ho perso l'abitudine...

Ancora una volta a parlarvi dei miei amatissimi funghi, che mangerei in tutti i modi e che metterei ovunque.

Scusatemi, ma che ci posso fare se mi piacciono così tanto?!

Tant'è...

...appena mi capita di vederne di belli sui banchi del mercato oppure al super, non posso fare a meno di tirarli su e di portarmeli a casa. Devo essere sincera, li mangio durante tutto l'anno, ma quelli di stagione...beh, hanno una marcia in più!

Questa volta sono rimasta folgorata da un cestino di pioppini, cardoncelli, qualche porcino, che troneggiavano al mercato, belli freschi e sodi.

Spesso mi capita di vederne all'Esselunga sempre misti, in vaschette già puliti e spezzettati...questi però erano interi, il cestino probabilmente era stato composto dal venditore, anzi dalla venditrice, una sciura davvero simpatica ed energica che grida tutto il tempo, inneggiando alla sua mercanzia (peraltro favolosa!), e che ti fa venire voglia di svaligiarle il banco, assolutamente!

Vabbè, tornando al cestino, ovviamente è stato subito mio, nonostante il costo non proprio basso, ma credetemi ne è valsa la pena!

Visto che a mangiare venivano degli amici, ho pensato di preparare questi fagottini come antipasto...insieme ad un bicchiere di buon vino, quale modo migliore per iniziare una cena?



Penstori e pasticci - 2013

Ingredienti per sei fagottini:

tre confezioni di pasta sfoglia rettangolare, da cui ricavare dei quadrati della misura di circa 10 x 10 cm

io ne ho ottenuti dodici, per poi realizzare sei fagottini

un cestino di funghi misti, purtroppo non li ho pesati, ma

all'incirca penso saranno stati 200-250 gr
una fetta di formaggio Asiago
timo fresco qualche rametto
sale e pepe nero
olio extravergine d'oliva
1 carota piccola
1 pezzettino di cipolla bianca
40 gr di prosciutto cotto a dadini
latte o uovo sbattuto per spennellare la superficie
un goccio di vino bianco secco

Preparazione:

Pulire bene i funghi, lavarli ed asciugarli.

In una capace padella antiaderente, mettere un filo d'olio con la cipolla finemente tritata e la carota pelata e fatta a dadini piccoli.

Rosolare per alcuni minuti a fiamma vivace, aggiungere i funghi fatti a pezzi, rosolare ancora per 5 minuti e sfumare col vino. Salare e pepare a piacere, aggiungere le foglioline di timo, il prosciutto cotto e continuare la cottura a fuoco medio per circa una decina-quindicina di minuti.

Spegnere la fiamma e lasciar raffreddare.

Tagliare a dadini regolari l'asiago e metterlo un attimo da parte.

Dai fogli di pasta sfoglia, ottenere dei quadrati della misura sopra indicata, io ho utilizzato degli stampi di [Happyflex](#) davvero versatili..



Nel quadrato usato come base, spennellare il perimetro con del latte o dell'uovo sbattuto (questo servirà poi per sigillare i bordi) poi apporre nella parte centrale un pò di funghi trifolati e qualche dadino di asiago; poggiarci sopra l'altro quadrato di pasta e sigillare premendo con lo stampino in modo da dare anche una bella smerlatura al bordo.

Se non avete uno stampino, usate pure i rebbi di una forchetta e premete in modo da chiudere bene i due quadrati.

Praticare un taglietto a croce nella parte superiore del fagottino con un coltello appuntito e ben affilato, in modo da far sfiatare il ripieno in cottura, spennellare poi con uovo

sbattuto o latte, adagiare su una teglia rivestita di carta forno e mettere in frigo per una quindicina di minuti.

Nel frattempo portare il forno a 180° funzione ventilata; una volta raggiunta la temperatura, inserire la teglia e cuocere per una mezz'ora abbondante; deve dorarsi tutto molto bene e la sfoglia deve gonfiarsi.

Spegnere, lasciar intiepidire su una gratella e gustare...fate attenzione perchè se li servite bollenti, potrete ustionarvi col ripieno, che rimane filante e delizioso, ma mooolto caldo!



Troverete a breve anche questa ricetta sulla rivista on line [Donna in](#), nella sezione [cucina](#)



Ed ora vi auguro un felice giovedì...finalmente dopo settimane di attesa, ecco oggi il gran giorno dell'arrivo della lavastoviglie nuova...

L'altra ci ha lasciato, stavolta avendo rischiato di farci andare in corto tutta la casa...

L'anno scorso, nelle feste natalizie ci ha fatto il bello scherzetto di allagarci la cucina (meno male che mi sono accorta, altrimenti...addio parquet...)...

Insomma cara vecchia lavastoviglie ce ne hai fatte passare delle belle, però mi hai anche dato una grossa mano, in definitiva ti ringrazio!

A presto, un abbraccio

Simona