



Fagottini di verdure - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - formaggi - sfoglia

Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia fresca o scongelata,
250 gr di verdure grigliate miste (peperoni, melanzane, zucchine).

Per servire:

100 gr di formaggio fresco (ricotta, robiola, quark),
1 piccolo mazzetto di rucola, sale.

Srotolate la pasta sfoglia e ritagliate 4 quadrati di circa 12 cm di lato (se necessario, spianate ulteriormente la pasta con il mattarello).

Tagliate le verdure a strisce e mescolatele.

Distribuite 4 mucchietti di verdure alle estremità dei quadrati di sfoglia. Ripiegate i due lembi laterali e arrotolate strettamente.

Deponete i rotoli su una teglia oleata e praticate alcuni tagli sulla superficie.

Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per circa 30 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata.

Nel frattempo, frullate il formaggio con metà del mazzetto di rucola, aggiungendo se necessario poco latte o acqua per ottenere una consistenza fluida.

