

FAGOTTINO D'AUTUNNO



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti per 4 persone 150 g di castagne spellate 250 g di Montasio DOP mezzano poca panna 150 g di zucca 250 g di pasta sfoglia 2 rossi d'uovo sale e pepe

Sciogliere il Montasio a bagnomaria con la panna, lasciar poi raffreddare, quindi lessare le castagne nel latte. Incorporare nel formaggio fuso le castagne passate al setaccio e correggere di sale di pepe. Arricchire l'impasto con 2 rossi d'uovo. Tirare finemente la pasta sfoglia, tagliare i quadrettoni e mettere al centro un cucchiaino di impasto, quindi richiudere il fagottino a mo' di cappello da prete e dopo averlo spennellato con uovo sbattuto, infornare per 5 minuti a 180°. Servire su una crema morbida di zucca