FAGOTTINO D'AUTUNNO



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)
Portata: Antipasti
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

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

Descrizione:

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 cucchiaio 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