



FAGOTTINO D'AUTUNNO



Tipi 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 cucchiaino di impasto, quindi richiudere il fagottino a mo' di cappello da prete e dopo averlo spennellato con uovo sbattuto,

inforiare per 5 minuti a 180°. Servire su una crema morbida di zucca