



Fagottini di zucca

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
1/2 zucca
1 zucchina
100gr di piselli
150gr di speck a cubetti
1 uovo
olio
brodo vegetale
cipolla

Preparazione:

Pulite la zucca dai semi e tagliatela a cubetti. Fate soffriggere un paio di fettine di cipolla e aggiungete la zucca con un filo d'olio e mezzo bicchiere d'acqua.

Unite la zucchina tagliata a cubetti e i piselli. Versate il brodo e fate cuocere fino a quando la zucca non sarà morbida.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare per 10 minuti.

Tagliate il rotolo di pasta sfoglia a quadrati di circa 4cm per lato e mettete al centro un pò di ripieno. Piegate gli angoli verso il centro.

Spennellate ogni fagottino con l'uovo sbattuto e cospargete un pò di pepe.

Fate cuocere in forno a 200° per circa 20 minuti.

