

Rustici pugliesi



Chi è stato in Puglia e in particolar modo nel Salento non può non aver mangiato questi meravigliosi fagottini di pasta sfoglia ripieni di pomodoro, besciamella e mozzarella. I rustici pugliesi sono facilissimi da preparare e molto gustosi... attenzione a non scottarsi però, il ripieno bollente non perdona!

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 12 rustici

Ecco come fare i rustici tipici leccesi. Come prima cosa devi preparare la besciamella e lasciarla raffreddare, [in questa pagina puoi trovare la ricetta originale.](#)

Intanto cuoci in un pentolino la passata di pomodoro per 5 minuti con un filo d'olio d'oliva vergine di oliva e del sale.

Prepara la pasta sfoglia stendendola in un piano e ritagliandola a dischi di circa 10 cm di diametro; quindi metti al centro del disco un cucchiaino di besciamella, due cucchiaini di preparato di pomodoro ed alcuni dadini di mozzarella.

Ricopri ogni disco con altri dischi e sigilla i bordi facendo pressione con le dita ed aiutandoti con una forchetta.

Metti i rustici pugliesi in una teglia da forno foderata con carta da forno e spennellali con l'uovo sbattuto; quindi inforna per 15 minuti circa in forno caldo a 200° C, quando saranno appena dorati saranno cotti. Lascia raffreddare e servi.

I rustici pugliesi, o leccesi, sono molto più buoni da tiepidi/freddi che da caldi appena sfornati.

Se non hai dei coppapasta adeguati, comprali subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 12 rustici

- 2 rotoli pasta sfoglia
- 100 ml di passata di pomodoro
- 150 ml di besciamella
- 100 gr di mozzarella
- 1 uovo
- sale