

Fagottini di pasta sfoglia alla ricotta e salsa ai mirtilli



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Tira la pasta sfoglia e ritaglia 4 rettangoli di circa 4x8 cm. Lavora la ricotta con la vaniglia, lo zucchero e la scorza di limone. Suddividi il composto sulla metà di ogni rettangolo. Unisci qualche mirtillo e chiudi il fagottino premendo i bordi per sigillarlo.

Spennella con l'uovo leggermente sbattuto e fai alcuni piccoli tagli su ogni fagottino per far uscire il vapore durante la cottura. Inforna a 190° C per 20 min. circa. Nel frattempo passa i mirtilli rimanenti in padella con il miele e 2 cucchiaini di acqua. Non appena il miele si sarà sciolto frulla la salsa al mixer ed utilizzala per accompagnare le sfogliatine. Servi i fagottini spolverizzati di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- **Per i fagottini:**
- 300 gr di pasta sfoglia
- 150 gr di ricotta fresca

- 1 limone non trattato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di semi di vaniglia
- 1 vaschetta di mirtilli
- 1 uovo
- **Per la salsa:**
- 1 cucchiaino di miele
- 1/2 vaschetta di mirtilli
- **Per decorare:**
- zucchero a velo