
FAGOTTINI CON SPECK, FONTINA E MAIS

Ingredienti per una persona:

- 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di speck,
- 200 g di formaggio fontina piccante,
- 1 confezione di mais dolce.

Dopo aver scongelato il rotolo di pasta sfoglia, tirarla fino a 2-3 mm di spessore; dopodiché estrarne dei dischi di circa 15 cm di diametro.

Tagliare a scaglie molto fini la fontina, tritare lo speck e sgocciolare molto bene il mais.

Sulla metà di ogni disco di pasta sfoglia adagiare la fontina, lo speck e il mais, chiudere come un calzone il disco di pasta e premere sui bordi, magari rigirandoli su se stessi in modo che non esca il ripieno.

Spennellare ogni fagottino con l'albume montato a neve, mettere i fagottini sulla teglia da forno con la relativa carta da forno e far cucinare per circa 15 minuti a 150 gradi.

Regolatevi poi un po' voi per quanto riguarda la cottura.

È ottimo servito tiepido accompagnato da una bella insalata mista.