

FAGOTTINI DI POMODORO E MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodorini tondi,
- 8 fette di pancetta,
- 300 g di pasta sfoglia,
- 200 g di mozzarella,
- 1 uovo,
- basilico,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavate e asciugate i pomodori.

Eliminate il picciolo e con un coltellino affilato allargate l'apertura, quindi con un cucchiaino cercate di eliminare i semi senza rompere il pomodoro.

In una ciotola riunite la mozzarella, il basilico e il prezzemolo, il tutto ben tritato e condite con olio versato a filo.

Mescolate e riempite con questa farcia i pomodori.

Salate e pepate.

Stendete la pasta sfoglia e ricavatene otto quadrati.

Avvolgete ogni pomodoro in una fetta di pancetta e adagiatelo al centro del rispettivo quadrato di sfoglia.

Formate un fagottino riunendo le quattro punte della pasta, sigillatele con l'albume e spennellate con il tuorlo sbattuto.

Sistemate i fagottini in una pirofila appena velata di burro e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.