

CASONCELLI AL TALEGGIO

Ingredienti per 6 persone:

Per la sfoglia:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1/2 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di acqua,
- sale.

Per il ripieno:

- 50 g di pangrattato,
- 4 patate,
- 150 g di formaggio taleggio fresco.

Per la salsa:

- 50 g di noci,
- 50 cl di brodo vegetale,
- 20 g di farina,
- olio d'oliva,
- aglio.

Preparare una sfoglia sottile con gli ingredienti e coprirla.

Lessare e schiacciare le patate, unirvi il taleggio a dadini e il pangrattato e impastare.

Ritagliare la sfoglia in quadrati di 3 cm di lato.

Mettervi al centro il ripieno.

Ripiegarli a triangolo e chiuderli facendo uscire l'aria.

Imbiondire nell'olio l'aglio schiacciato, toglierlo e unire farina e noci tritate.

Far cuocere 5 minuti.

Incorporare il brodo bollente e cuocere altri 10 minuti.

Condire.