Pomì
O Così. O Pomì.

Albero di rustici leccesi di pasta sfoglia



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 1 tuorlo: per spennellare
- Pasta sfoglia: 2 rotoli rettangolari

Ripieno

- Mozzarella: 40/50 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Sale: q.b.

Besciamella

- Burro: 15 gr
- Farina: 15 gr
- Latte: 150 gr
- Noce moscata: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Per la besciamella: in un tegame mettete il burro e fatelo fondere a fiamma bassa. Quando il burro è fuso aggiungete, fuori dal fuoco, tutta la farina in una sola volta. Mescolate bene aiutandovi con una frusta, rimettete sulla fiamma e fate tostare, appena inizia a sfrigolare unite il latte bollente tutto in una volta, amalgamate bene girando con una frusta a mano fino a quando non si addensa, vedrete che non si formerà nemmeno un grumo.
2. Condite la ***Passata Classica Pomì*** con sale e poco olio. Tagliate la mozzarella, ben asciutta, in piccoli pezzetti. Ricavate dai rotoli di pasta sfoglia 32 cerchi con un coppa pasta di circa 6 cm. Posizionate 16 cerchi su una leccarda ricoperta di carta forno disegnando la sagoma di un albero di natale come in foto.
3. Mettete al centro di ogni cerchio, lasciando il bordo libero, un po' di besciamella, passata di pomodoro e mozzarella (senza esagerare con il ripieno). Spennellate i bordi della sfoglia con l'uovo sbattuto. Ricoprite il ripieno con i restanti cerchi di sfoglia.
4. Sigillate bene i rustici premendo con le dita lungo i bordi. Mettete la teglia in frigo per almeno 20 minuti prima di cuocerla, così la sfoglia manterrà meglio la forma e sarà più gonfia e fragrante. Spennellate l'albero con l'uovo sbattuto restante.
5. Cuocete in forno statico preriscaldato a 190° per circa 20-25 minuti fino a quando i rustici sono ben gonfi e dorati. Servite il vostro albero di rustici leccesi tiepido o a temperatura ambiente.

NOTE*
*Se volete utilizzare la besciamella pronta ne serviranno 100 gr.

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai

