Pomì
O Così. O Pomì.

Fagottini di sfoglia alla Siciliana



Tempo di preparazione: 100 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua ghiacciata: 120 gr
- Burro molto freddo: 300 gr
- Cipolla grande: 1
- Farina 00: 300 gr
- Olio extra vergine di oliva: 30 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prosciutto cotto: 6-8 fettine
- Sale: 10 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza o mozzarella tagliata a pezzettini: 150 gr
- Uovo per spennellare: 1

Preparazione

Mettere nel boccale la farina, il burro a pezzetti e il sale, lavorare 10 Sec,Vel.5, aggiungere l'acqua ghiacciata e lavorare 25 Sec.Vel.5. Togliere la pasta dal boccale, avvolgerla nella pellicola trasparente e metterla in freezer per 20 minuti.

Trascorso questo tempo, stendere il panetto formando un rettangolo non troppo sottile e piegare prima un lato e poi l'altro, formando un portafoglio, stendere di nuovo e metterlo nuovamente in freezer per 10 minuti.
Ripetere questa operazione per altre 3 volte.

Tra una lavorazione e l'altra se si nota che la sfoglia risulta troppo molla o appiccicosa, lavorarla aggiungendo altra farina.
Nel boccale pulito e asciutto, mettere la cipolla tagliata in 4 pezzi e tritare 5 Sec.Vel.6, raccogliere il trito con la spatola e riportarlo verso le lame, aggiungere l'olio e rosolare 3 Minuti 100° Vel.1, aggiungere la **Polpa Fine Pomì**, aggiungere il sale, il pepe e cuocere per circa 10 Min.100°Vel.2.

Togliere la salsa dal boccale e metterla in una ciotola in attesa che si raffreddi.
Prendere la pasta dal freezer, stenderla con il mattarello e ritagliamo da questa 6-8 quadrati, trasferire ogni quadrato di pasta in una teglia precedentemente rivestita di carta forno.

Farcire il centro di ognuno di loro con un cucchiaio di salsa e cipolla preparata in precedenza, adagiare sopra dei pezzettini di formaggio e aggiungere il prosciutto cotto, chiudere ogni fagottino ripiegando le punte verso il centro, picchiettare bene e spennellare la superficie con 1 uovo sbattuto.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 min.
O comunque fino a quando i fagottini si gonfieranno e diventeranno ben dorati.
Una volta pronti, togliere i fagottini dal forno, fare intiepidire un pochino e servire subito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

