Sfogliatine ai peperoni



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: un rametto
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 2
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

Le sfogliatine ai peperoni sono dei rustici di pasta sfoglia dal ripieno cremoso e filante. I peperoni sono tra le verdure più amate e queste sfogliatine sono una vera golosità, una tira l'altra, ideali come antipasto o secondo sfizioso!

1. Pulite i peperoni, tagliateli a pezzettini e metteteli in un tegame con la ***polpa fine Pomì***, olio, sale, pepe, e basilico, date una bella mescolata, mettete il coperchio e lasciate cuocere il tutto per 10-15 minuti.
2. Srotolate la sfoglia e tagliatela a metà per il lungo e poi in 3 parti in senso verticale, otterrete 6 quadrati.
3. Farcite ogni pezzettino di sfoglia con un po' di peperoni e con del formaggio, chiudetela a forma di fagottino.
4. Spennellate le sfogliatine ai peperoni con un uovo sbattuto e un pizzico di sale, praticate delle incisione sulla parte superiore con un coltello e cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

