



Fagottini di pasta phillo con formaggio delicato e salsa alle prugne della California

Categorie: Antipasti, Senza noci, Vegetariano



Tempo di preparazione: 00:30' - **Porzioni:** 4

Ingredienti

Per il fagottino:

1	Confezione di pasta phillo
160 g	Chevre
q.b.	Burro

Per la salsa:

120 g	Prugne della California
20 g	Burro
4 cucchiari	Porto
2 cucchiari	Aceto di mele
-	Sale
-	Pepe bianco

Procedimento

Preparazione fagottini

Sciogliere il burro, poi srotolare la pasta phillo, tagliare i fogli in quattro quadrati identici e con un pennello in silicone bagnare l'interno degli stampi da muffin e ogni foglio con il burro fuso; sovrapporre 4 fogli come se fossero dei petali.

Tagliare lo chevre a fettine spesse ca 1 cm, porle al centro dei quadrati, aggiustare con il pepe bianco e chiudere bene il composto con il primo foglio di pasta phillo, sovrapporre i successivi arrotolandoli su se stessi come a simulare la corolla di un fiore; sistemare il saccottino all'interno degli stampi da muffin, infornare a 170° per pochi minuti (far attenzione, la pasta phillo cuoce in un momento).

Preparazione salsa alle Prugne della California

Sciacquare le Prugne della California, tagliarle a piccoli pezzetti e metterle in una terrina con il Porto e l'aceto di mele e una presa di sale, far cuocere a fiamma dolce per ca 20 minuti.

Raccogliere la salsa nel boccale del frullatore e frullare sino a ottenere un composto cremoso, unire al composto il burro a temperatura ambiente che in questo modo si scioglierà dando alla salsa un effetto setoso, porre una cucchiata al centro del piattino, e appoggiarvi sopra il fagottino, servite tiepido.