FAGOTTINI DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio emmenthal,
- 100 g di salsiccia,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 uovo,
- 200 g di besciamella,
- olio d'oliva,
- burro,
- noce moscata,
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- sale,
- pepe.

Spellate e sminuzzate la salsiccia, rosolatela in poco olio.
In una ciotola mettete il prosciutto a dadini, l'Emmenthal grattugiato, il pecorino, la besciamella, l'uovo, sale, pepe, un po' di noce moscata e la salsiccia insaporita.
Stendete la pasta frolla scongelata e ricavatene 4 quadrati di 10x10 centimetri; mettete al centro la farcia, raccogliete i lembi di pasta e chiudete formando dei fagottini.
Adagiateli sulla placca del forno imburrata e cuocete per 20 minuti a 200 gradi finché la pasta risulta ben dorata.
Disponete su un piatto e servite