FAGOTTINI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- due pomodori maturi,
- una grossa mozzarella,
- farina,
- sale,
- qualche filetto di acciuga,
- origano in polvere,
- un tuorlo,
- burro per ungere.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Nel frattempo, lavate e asciugate i pomodori (possibilmente tutti e due della stessa dimensione) e affettate sottilmente la mozzarella. Non appena la pasta sarà scongelata disponete il panetto sul piano del tavolo infarinato e, con un coltello, tagliatelo a metà in senso orizzontale in modo da ottenere due strati di pasta più sottili. Ora stendete il primo, sempre sul piano di lavoro infarinato, in una sfoglia molto sottile e ritagliate in questa dei dischi di circa 10 cm di diametro. Su ogni dischetto mettete prima la fetta di mozzarella, salandola leggermente, poi la fetta di pomodoro, anch'essa leggermente salata, un filetto di acciuga e una presa di origano. Stendete ora l'altro strato di pasta in una sfoglia dello stesso spessore della prima e ricavatevi altrettanti dischetti. Bagnate i contorni di tutto i dischi con dell'acqua e appoggiate i dischi vuoti sopra quelli ripieni, premendo bene i contorni con la punta delle dita, in modo che i lembi di pasta aderiscano bene tra loro. Se volete potete poi passare tutti i bordi con la rotella dentellata da ravioli, in modo da formare un contorno a zig zag. Spennellate i fagottini così ottenuti con il tuorlo, sbattuto in precedenza con due cucchiai di acqua, e adagiateli sopra la placca del forno unta. Cuocete per circa 30 minuti, a 200 gradi, in modo che la superficie prenda un bel colore dorato. Servite i fagottini caldissimi.