

# FAGOTTINI DI RADICCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 80 g di formaggio quartiolo,
- 2 cespi di radicchio di Verona,
- 1 tartufo bianco piccolo,
- burro,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate il radicchio.

Tagliatelo grossolanamente e fatelo appassire a fuoco dolce per alcuni minuti in un tegame con una noce di burro.

Salate, pepate e spegnete.

Scongelate la pasta, stendetela a sfoglia sottile e ricavatene tanti dischetti.

Tagliate a fettine sottili il quartiolo e il tartufo.

Ponete al centro di ogni disco di pasta un po' di radicchio, sopra adagiatevi due fettine di formaggio e una di tartufo.

Chiudete a fagottino e spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto.

Mettete i fagottini sulla placca leggermente imburrata e fate dorare in forno a 200 gradi per una decina di minuti