

BOCCONCINI DI SFOGLIA AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia surgelata
- 160 g di mozzarella
- 50 g di pinoli
- basilico
- aglio
- sale
- 1 tuorlo d'uovo

Lasciate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Nel frattempo pulite una grossa manciata di foglie di basilico e tritatele nel tritatutto con la mozzarella a pezzetti, i pinoli, un pizzico di sale e mezzo spicchio d'aglio.

Tirate la pasta in sfoglia di mm.

3 di spessore, pennellatela con acqua fredda e appoggiatevi ben allineato il trito preparato diviso in 24 porzioni a distanza di cm.

5 l'una dall'altra: coprite con la sfoglia rimasta libera, ribaltandola sopra.

Premete bene attorno ad ogni mucchietto, quindi ritagliate i bocconcini usando un tagliapaste di cm.

5 di diametro.

Foderate con carta da forno una placca, appoggiatevi sopra i bocconcini, pennellateli con il tuorlo battuto con poca acqua fredda e cuoceteli in forno preriscaldato a 250' per 15 minuti.

Serviteli tiepidi.