

# BOCCONCINI RUSTICI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 350 g di fegatini di pollo
- farina
- burro
- 18 prugne secche
- vino marsala
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- salvia
- maggiorana
- sale
- pepe

Tritate grossolanamente i fegatini, rosolateli in poco burro con alcune foglioline di salvia e di maggiorana, cospargete con due cucchiari di farina, mescolate.

Spruzzate un po' di marsala e fate evaporare.

Versate la panna, salate e pepate.

Lasciate insaporire per una decina di minuti.

Nel frattempo stendete la pasta sfoglia scongelata e ricavatene diciotto quadrati.

Distribuite il composto al centro di ognuno insieme a una prugna secca snocciolata.

Chiudete e formate dei bocconcini sigillandone bene i bordi con il tuorlo sbattuto.

Fate dorare in forno a 200 c per una ventina di minuti e servite.