



Fagottini di broccoletti ai pinoli

[Del 24/12/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 400 g di sfoglia fresca all'uovo, 1 kg di broccoletti, 100 g di pinoli, 3 filetti di acciuga sott'olio, 2 spicchi di aglio, 30 g di pecorino romano, 2 dl di panna fresca, 30 g di parmigiano grattugiato, noce moscata, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini di olio, sale.

Pulite e lavate i broccoletti, lessateli in acqua leggermente salata per 5 minuti, scolateli e saltateli per pochi minuti in una padella con l'olio, l'aglio e le acciughe spezzettate. Eliminate l'aglio, dividete i broccoletti in cimette, unite il pecorino grattugiato, mescolate e salate. Ricavate dalla pasta quadrati di circa 15 cm di lato, scottateli in acqua bollente salata per 2 - 3 minuti, scolateli, disponeteli su un telo, spalmateli con la crema di broccoletti e ripiegatevi a busta, lasciando aperto un lato. Scaldare il forno a 200°. Frullate nel mixer 2 terzi dei pinoli con la panna, il parmigiano, il prezzemolo e una grattugiatina di noce moscata. Mettete un pò di questa crema in 4 piatti resistenti al calore, suddividete i fagotti in ogni piatto, distribuitevi sopra la crema rimasta e cospargete sulla superficie i pinoli interi tenuti da parte. Infornate per 15 - 20 minuti e gratinate sotto il grill negli ultimi minuti. Servite immediatamente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]