



Fagottini cipolla e formaggio (ricetta passo passo)

Ingredienti

una confezione di pasta sfoglia (possibilmente quadrata)

cipolla caramellata

200 g di formaggio a piacere (semistagionato, stagionato, in ogni caso il più "asciutto" possibile)

1 tuorlo + 1 cucchiaio di acqua

Un antipasto super semplice e veloce, soprattutto se si ha pronta la [cipolla caramellata](#) (io ne faccio sempre una bella porzione e poi la surgelo in barattolini). La pasta sfoglia un paio di volte l'ho preparata io, ho dimostrato a me stessa di esserne in grado, quindi adesso, rilassata, la prendo già pronta.

Procedimento:

ritagliare dei quadrati 4 x 4 cm di pasta sfoglia, creare un "letto" con la [cipolla caramellata](#) ed adagiarsi sopra un quadratino di formaggio



Unire le punte del quadrato verso il centro (come in foto)



Mi raccomando, se vi avanza della pasta sfoglia non la “appallottolate” altrimenti non “sfoglierà” più, dovete invece sovrapporre i vari ritagli e stenderli nuovamente.

Mescolare insieme il tuorlo d'uovo con l'acqua e pennellare ogni fagottino.

Mettere in frigo per un'ora in modo che, lo shock termico freddo-caldo, faccia gonfiare bene la pasta sfoglia (passaggio opzionale)

Infornare in forno già caldo 220° per 15-20 minuti, giusto il tempo che si dori la superficie.

Servire tiepidi