

## FAGOTTINI AL TONNO



**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

**Ingredienti :** 16-20 fagottini

- 2 carote (200 g) - 1 zucchina (200 g) - 200 g di tonno al naturale sgocciolato - 1 pasta brisée (vedi la ricetta) - 1 scalogno - il succo + la scorza di 1 limone - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 30 g di capperi sgocciolati - 3 rametti di prezzemolo - 1 tuorlo - sale, pepe

1. Lavare e sbucciare le verdure e tagliarle a pezzi. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo in quattro parti. Versare il tutto nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Rimescolare il composto se necessario.

2. Versare nel contenitore l'olio d'oliva, il tonno spezzettato, la scorza e il succo di limone, il peperoncino, i capperi e il prezzemolo lavato e sminuzzato\*. Salare e pepare, quindi avviare il programma STUFATO.

3. Nel frattempo, abbassare finemente la pasta brisée su un piano di lavoro infarinato e, con l'ausilio di uno stampino di 10-12 cm di diametro, ricavare dei dischi nella pasta.

4. Preriscaldare il forno a 190°C (term. 6/7). Dopo aver fatto raffreddare la farcia, stenderne una cucchiainata su ogni disco di pasta. Bagnare leggermente il bordo della pasta con poca acqua, ripiegare\* la pasta a mezzaluna e saldare i bordi premendo fino a formare un orlo.

5. Spennellare i fagottini con il tuorlo d'uovo sbattuto e disporle sulla placca del forno rivestita\* di carta forno. Cuocere i fagottini in forno per 12-15 minuti e lasciar raffreddare per 10 minuti prima di gustarli.

