

# Fagottini di cicoria con salsa al pomodoro piccante

Un bellissimo caspo di cicoria, enorme e sano, troppo bello per declinarlo solo ed esclusivamente alla cottura in acqua e vapore. Così ecco nascere una ricetta semplice e gustosa che nobilita un ortaggio in grado di mettere tutti in riga, come un severo maestro con il suo sapore amaro. Dopo pochi semplici passaggi, il rigore della cicoria lascia spazio alla golosità e all'allegria di un piatto in perfetto stile street food, capace di stringere gli amici intorno ad un tavolo, tra sorsi e morsi spensierati.

Una sfoglia fragrante, un cuore vegetariano e una salsa piccante sono gli ingredienti che compongono questo, piatto.

## INGREDIENTI PER 20 FAGOTTINI:

- 1/2 Caspo di cicoria fresca
- 70 g di pane integrale (del giorno prima)
- 30 ml di latte parzialmente scremato
- 50 g di parmigiano a media stagionatura
- 2 rotoli di pasta sfoglia
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- pepe macinato fresco
- 1 tuorlo d'uovo.
- 1 barattolo di pomodoro a cubetti
- 1 spicchio di aglio
- 4 acciughe
- 1 peperoncino secco (facoltativo)

## PROCEDIMENTO:

Lavare bene la cicoria e tagliarla a pezzetti piccoli.



In un tegame scaldare un filo di olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio, poi prima che inizi a soffriggere aggiungere la cicoria tagliata .



Aggiungere una presa di sale fino e pepe macinato fresco, amalgamare bene e lasciare insaporire 1-2 minuti, poi versare 1/2 bicchiere di acqua, chiudere con il coperchio e lasciare stufare per circa 10 minuti a fiamma dolce. Trascorso questo tempo togliere il coperchio e proseguire la cottura fino a far evaporare tutta l'acqua.



Lasciare raffreddare.



In una ciotola versare la cicoria raffreddata, poi aggiungere il pane raffermo tagliato a cubetti il parmigiano grattugiato e il latte. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto compatto, in cui il pane assorbe i liquidi e lega gli ingredienti.



Stendere i fogli di pasta sfoglia e ricavarne dei dischi con

uno stampo del diametro di 10 cm. Adagiare al centro di ogni disco un cucchiaino abbondante di ripieno, ben compattato e richiudere il fagottino per formare mezzelune. Potete facilitare questa operazione, infarinandovi un po' le mani, affinché la pasta non vi si appiccichi.



Spennellare la superficie dei fagottini con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto e infornare a 200 gradi con funzione ventilata per circa 10 minuti.



Intanto passiamo alla preparazione della salsa di accompagnamento. In un tegame scaldiamo a fiamma dolce le acciughe.



Quando iniziano a sfaldarsi, aggiungere il pomodoro a cubetti, amalgamare bene e lasciar cuocere a fiamma viva per 5-6 minuti, facendolo restringere. Un minuto prima della fine, unire anche il peperoncino sbriciolato.



Sfornare i fagottini di cicoria e servirli tiepidi con la salsa di pomodoro piccante in accompagnamento.

