

Sfogliatine alle mandorle con fonduta di cipollotti



Preparazione:

Eliminare la parte verde dei cipollotti, tagliarli a metà, lavarli sotto l'acqua corrente e tagliarli a julienne.

Preparare la fonduta di cipollotti: rosolare i cipollotti in una casseruola con poco olio e bagnarli con la panna. Salare, pepare e lasciar cuocere per circa 15-20 minuti, fino a che la panna non si addensa.

Nel frattempo preparare le sfogliatine: ritagliare dei quadratini di pasta sfoglia e bucarli con i rebbi di una forchetta, cospargerli con le mandorle e spennellarli con l'uovo sbattuto.

Cuocere in forno, preriscaldato, a 200° per una decina di minuti finchè le sfogliatine diventano dorate e si gonfiano leggermente.

Impiattare disponendo le sfogliatine a strati, alternate alla fonduta di cipollotti.

Ingredienti (4 persone)

- 500 g di pasta sfoglia
- 1 l di panna liquida
- 10 cipollotti freschi
- 1 uovo
- mandorle a scaglie
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Difficoltà

facile

Tempo

20 minuti la preparazione,
20 minuti la cottura

Calorie

770 per porzione

L'esperto consiglia: Casal di Serra Vecchie Vigne



Vitigni: VERDICCHIO
Denominazione: VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE
Regione: MARCHE
Produttore: UMANI RONCHI
Sito: www.umanironchi.com

Bellissimo colore, giallo dorato limpido dai vivaci riflessi verdognoli. Bouquet di ginestra, camomilla, albicocca, ananas e pesca con deliziosi sentori di menta. In bocca colpisce per la sua eleganza: asciutto e fresco con un'acidità che si bilancia perfettamente nella morbidezza dell'alcool.