



30 minuti



Livello 2



Si



4 persone

FAGOTTINI DI CARCIOFI E TOFU

NB = Per la preparazione del ripieno e delle sfoglie consultare le lezioni relative





1

Tagliare dei quadrati di sfoglia tutti uguali e mettere un cucchiaino di ripieno al centro.



4 persone



2

Unire i quattro lati del quadrato al centro, verso l'alto.





4 persone



3

Legarli come un fagottino con un filo di erba cipollina.





4 persone



4

Cospargere con una foglia di verza o cavolo cappuccio la base di un contenitore per la cottura a vapore e disporci sopra i fagottini.





4 persone



5

Posizionare su una pentola con acqua bollente e chiudere col coperchio. Dal momento in cui esce il vapore contare per 5-8 minuti.





4 persone



6

Ovviamente possono essere cotti anche in acqua bollente per 3-5 minuti (assicurarsi che siano ben chiusi).

Adagiare in un piatto e condire con la profumata precedentemente preparata (consultare lezione relativa).





4 persone



7

BUON APPETITO

