

Fagottini alla mela

INGREDIENTI:

1 rotolo di pasta sfoglia,

2 mele renetta,

succo di ½ limone,

2 cucchiaini di zucchero +1 per decorazione,

un pizzico di cannella,

1 cucchiaio di uvetta,

latte qb per spennellare.

Prima di tutto mettere in ammollo le uvette nell'acqua (se si vuole anche in un liquore).

Lavare benissimo le mele e senza togliere la buccia grattugiarle con una grattugia a fori larghi.

Mettere le mele in una ciotola aggiungere il succo di mezzo limone, lo zucchero, la cannella e le uvette mischiare il tutto, lasciar insaporire per 5 minuti.

Stendere il rotolo di sfoglia e con un coppapasta o una ciotola formare dei cerchi, rimpastare e stendere i ritagli in modo da non avere sprechi, farcirli con le mele e chiuderli a mezza luna e disporli su una teglia con carta forno.

Spennellare con il latte e mettere sopra un po' dello zucchero tenuto da parte, fare dei taglietti sopra per far uscire l'umidità delle mele in cottura e mettere i fagottini in forno preriscaldato a 190° per 20 minuti e comunque fino a doratura (ogni forno è diverso).

Servire tiepide o fredde.