

# FAGOTTINI MELA E PESCHE

Di Emma Ferrini

## INGREDIENTI:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 mela
- 1 pesca
- 15 gr di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 spolverata di cannella (se piace)
- Q. B zucchero semolato
- 1 tuorlo
- 1-2 cucchiai di latte



## **PROCEDIMENTO:**

*In un pentolino versiamo l'acqua e aggiungiamo la mela e la pesca precedentemente sbucciate e tagliate a piccoli pezzetti. Aggiungiamo lo zucchero di canna e la cannella, portiamo a bollore e lasciamo cuocere per 4-5 min e poi lasciamo intiepidire. Su una leccarda disponiamo la pasta sfoglia e tagliamo dei cerchi. Disponiamo il composto sulla metà di ogni cerchio e chiudiamo a mezzaluna e sigilliamo bene i bordi.*



Facciamo dei piccoli tagli sulla superficie, spennelliamo con il tuorlo sbattuto oppure con del latte, cospargiamo con un po' di zucchero semolato.  
Cuociamo in forno a 180 gradi per 8-10 minuti.

**I FAGOTTINI SONO PRONTI E ADESSO... .**

**BATTI.. ALZA.. SCHIACCIA...**

**E MANGIA!!!**

