

Fiori di sfoglia ripieni di porro e taleggio

- Ingredienti per 6 persone
- 2 rotoli di pasta sfoglia tonda
- 150 gr. di taleggio
- 2 porri
- 50 gr. di burro
- 2 foglie di alloro
- 40 gr. di mandorle tritate
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di acqua gassata
- sale q.b.
- farina q.b.

Laviamo i porri e tagliamoli a rondelle, facciamoli appassire in padella con il burro, l'alloro, il sale a questo punto bagnamoli con l'acqua gassata, copriamo e lasciamoli cuocere. Una volta ben cotti, spegniamo e lasciamo raffreddare. Srotoliamo la prima sfoglia infariniamo leggermente la superficie e voltiamola. Spennelliamo il rovescio con l'uovo sbattuto. Per segnare come distribuire il ripieno, usiamo il coppapasta infarinato come fosse un timbro. Sistemiamo al centro di ogni cerchietto un mucchietto di porri e due cubetti di taleggio. Ricopriamo con l'altra sfoglia. Bucherelliamo la superficie, pigiamo attorno al ripieno e ritagliamo i fiori di sfoglia col coppapasta. Pizzichiamo i bordi con le dita, creando i petali. Sistemiamo i fiori su una teglia foderata con carta forno. Spennelliamo con l'uovo e arricchiamoli con granella di mandorle. Cuociamoli in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 12 minuti.