



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bocconotti alla bolognese



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame, frullatore, stampini da forno, carta forno, forno**

Ingredienti

- 250 g di fegatini di pollo
- 50 g di funghi secchi
- 1/2 carota
- 1/2 cipolla
- 1/2 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 250 g di pasta sfoglia
- Qualche scaglia di tartufo o pasta di tartufo (facoltativo)
- Sale
- Pepe

Preparazione Bocconotti alla bolognese

Passo 1.

Pulite la cipolla, la carota e il sedano e frullateli.

Passo 2.

Fate rosolare qualche minuto, in un tegame, le verdure tritate col burro e l'olio d'oliva, aggiungete i funghi che avrete tenuto a bagno in acqua tiepida per mezz'ora.

Passo 3.

Aggiungete mezzo bicchiere dell'acqua in cui avete tenuto in ammollo i funghi e cuocete a fuoco basso fino a che sarà evaporata.

Passo 4.

Aggiungete i fegatini, fateli rosolare un minuto e aggiungete il vino, cuocete a fuoco basso una decina di minuti.

Passo 5.

Una volta pronto aggiungete a fuoco spento, qualche scaglia di tartufo (o un cucchiaino di pasta di tartufo).

Passo 6.

Ricavate otto dischi dalla pasta sfoglia, foderate gli stampini con la carta forno e poi con i dischi di pasta sfoglia, riempieteli con il composto di fegatini, ponete in forno a 180° C per 20 minuti.

Passo 7.

Servite caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)