

Fagottini zucca e noci



Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia

500 g zucca

100 g noci

100 g zucchero di canna

1 cucchiaino cannella

20 g burro

Grattugiate la zucca e mettetela nella padella con il burro e lo zucchero.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta finché si asciuga. Mescolate 2 volte durante la cottura. Lasciate raffreddare e unite le noci macinate grossolanamente e la cannella.



Mescolate il tutto. Srotolate la pasta sfoglia e dividete in 6 rettangoli. Su metà di ogni rettangolo distribuite la zucca con noci e l'altra metà tagliate a striscioline. Chiudete ogni fagottino lasciando sopra i tagli.



Mettete i fagottini nella teglia con carta forno sotto.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma medio-bassa circa 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Una volta raffreddati spolverizzate con lo zucchero a
velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.