

## Fagottini di quark con salsa di Amarenata

Ricetta per 16-18 fagottini



### Ingredienti

2	Uova
30 g	Zucchero
1 Bustina	Zucchero vanigliato
40 g	Citronat (scorza di limone a cubetti candita) *
225 g	Quark o Ricotta
1 Bustina	Scorza di limone, grattugiata (6 g)*
25 g	Mandorle, in polvere
1	Confezione di pasta sfoglia, rettangolare
250 g	Amarenata**
1 Cucchiaino	Maizena
1	Limone
Poco	Zucchero a velo

### Preparazione dei fagottini di quark

Preriscaldare il forno a 200°C. Lavorare 1 uovo intero e 1 tuorlo con lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso.

Tritare finemente il Citronat. Incorporare, senza sbattere, il quark o la ricotta, la scorza di limone, le mandorle e il Citronat.

Con un tagliapasta ricavare dei dischi di pasta sfoglia (8 cm Ø circa) e adagiarli in stampini per tartellette. Disporvi un cucchiaino di crema al quark e cuocere in forno per 20 minuti circa. Sforare i fagottini e lasciarli raffreddare su una griglia per dolci.

### Preparazione della salsa

Scolare le ciliegie dell'amarenata e raccogliere il succo. Tagliare le ciliegie in quarti o tritarle. Mescolare la maizena con un po' d'acqua fredda fino a ottenere un composto liscio. Spremere il succo di mezzo limone e tenerlo da parte. Riscaldare il succo di ciliegie e di limone e legarli con la maizena. Aggiungere le ciliegie e lasciar raffreddare.

### Presentazione

Cospargere i fagottini con lo zucchero a velo e servire la salsa separatamente in una coppetta.



\* in vendita presso Coop/CC Angheln    \*\* in vendita presso Globus/Manor Tessin/CC Prodega

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch